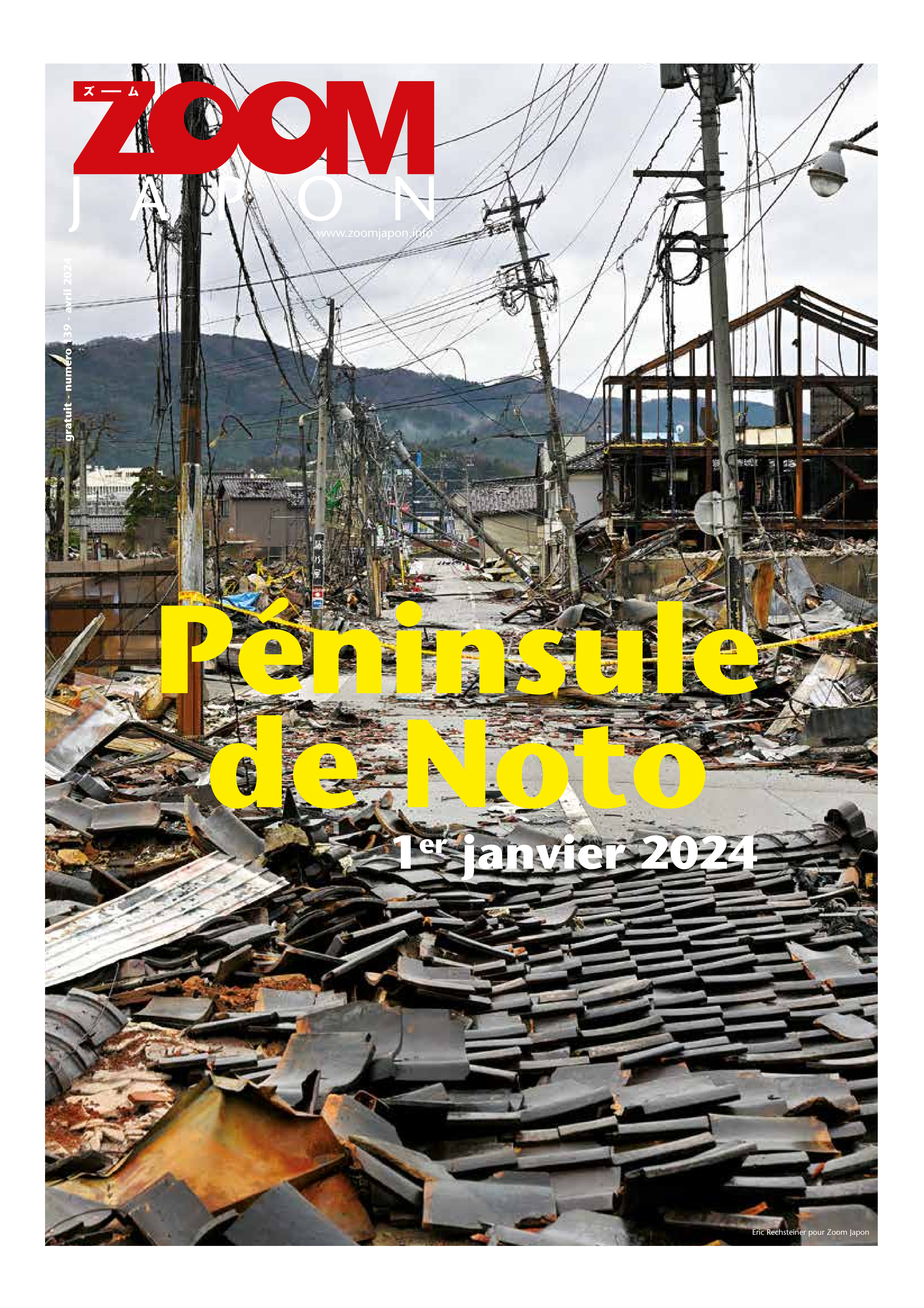


Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

ÉDITO **Au rapport**



Lorsque nous avons appris le 1er janvier que la terre avait violemment tremblé dans la péninsule de Noto, nous nous sommes tout de suite inquiétés des conséquences pour la population locale dont nous avions rencontré plusieurs représentants en 2021 (voir *Zoom Japon* n°114, octobre 2021). Nous avons donc dépêché notre photographe Eric Rechsteiner et notre représentant à Kyôto pour qu'ils rendent compte de la situation sur place. Ils ont passé plusieurs jours à sillonner les routes de cette région une nouvelle fois meurtrie par les caprices de la terre. Loin du sensationnalisme, nous avons cherché à rapporter la réalité sur le terrain et le témoignage des habitants dont certains comptent beaucoup pour nous. Bonne lecture.

La rédaction
courrier@zoomjapon.info

LE REGARD D'ERIC RECHSTEINER

Arrondissement de Kamigyô, Kyôto



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Grâce à un yen faible et une envie toujours vive de visiter le Japon, la ville de Kyôto a renoué, après près de 3 ans de limitations dues à la crise sanitaire, avec le flot de touristes. Si sur le plan purement comptable, l'afflux de visiteurs est une aubaine pour l'économie locale, la présence massive de touristes souvent indisciplinés dans certains quartiers indispose les habitants qui réclament des mesures pour limiter les nuisances.

40 000 points. Pour la première fois de son histoire, l'indice Nikkei de la Bourse de Tôkyô a dépassé ce seuil le 4 mars, éclipsant ainsi son précédent sommet de 1989. Le Nikkei a fait un bond de plus de 20 % depuis le début de l'année, ce qui en fait le marché le plus performant parmi les principaux indices boursiers du monde.

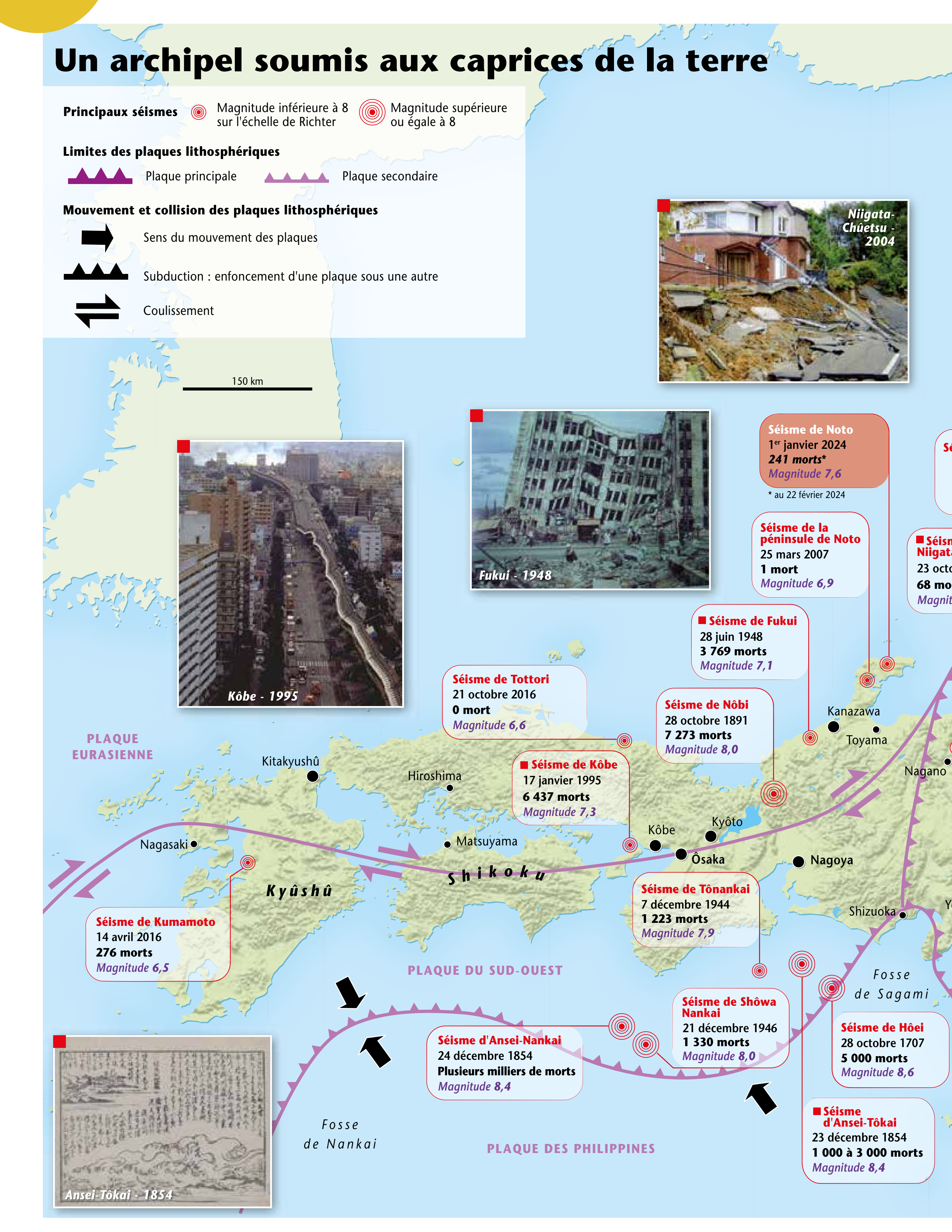
ECONOMIE **L'union fait la force face à la Chine**

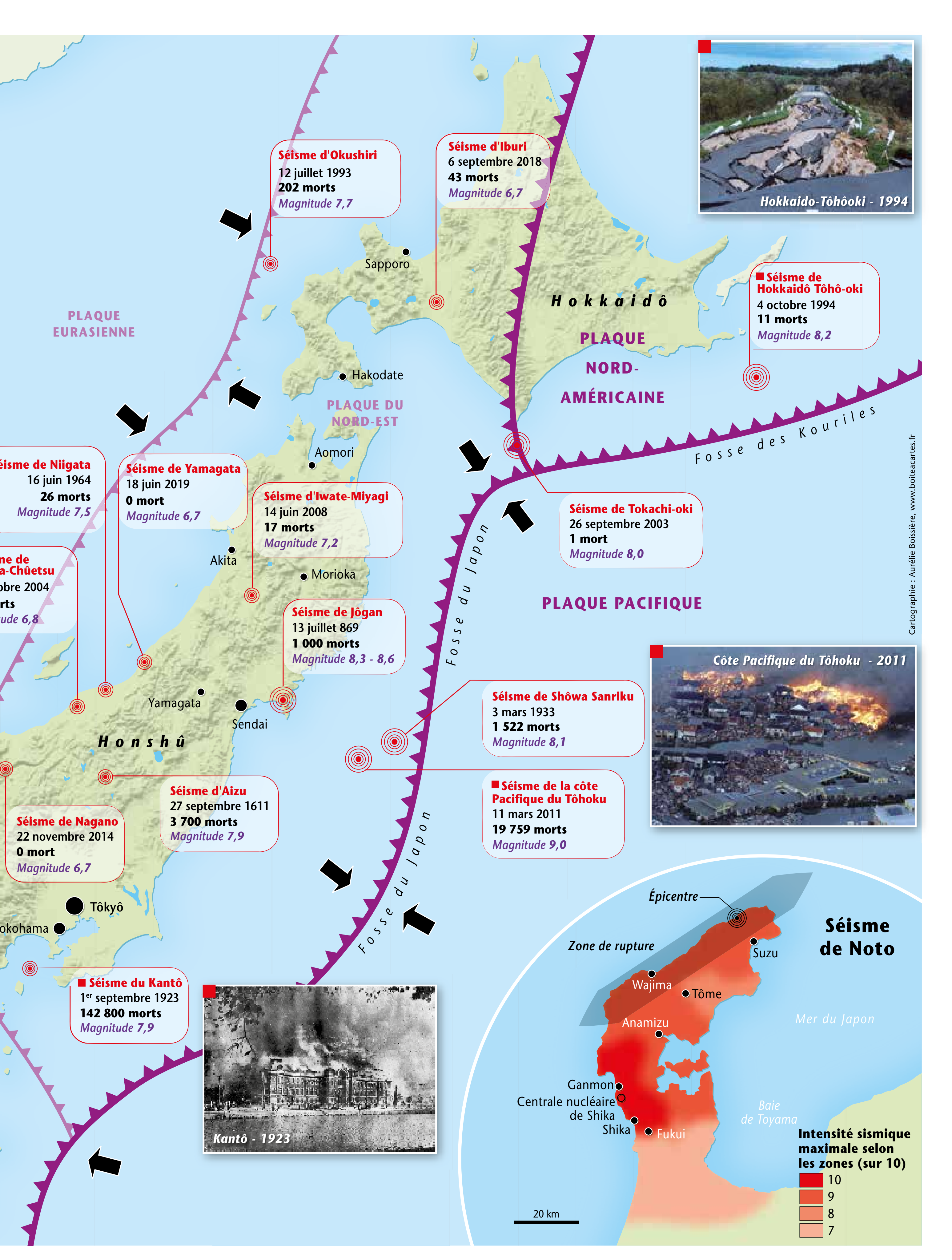
Nissan et Honda ont décidé d'étudier la possibilité d'un partenariat axé sur les véhicules électriques, alors que les constructeurs japonais s'efforcent de contester la domination des fabricants chinois. La production de Nissan en Chine a chuté de 24 % pour atteindre environ 793 000 véhicules, passant sous la barre du million pour la première fois depuis plus de dix ans.

TECHNOLOGIE **Premier succès pour la fusée H3**

L'agence spatiale japonaise (JAXA) a réussi, le 16 février, le lancement de sa nouvelle fusée. C'était la troisième fois que la H3 était lancée, après des années de retard et deux tentatives infructueuses. Présenté comme flexible et rentable, le nouveau lanceur de la JAXA est le successeur du système de lancement H-IIA, qui a fait ses débuts en 2001.

Un archipel soumis aux caprices de la terre




Hokkaido-Tôhôoki - 1994
Séisme d'Okushiri
12 juillet 1993
202 morts
Magnitude 7,7
Séisme d'Iburi
6 septembre 2018
43 morts
Magnitude 6,7
Sapporo
Hokkaidô
PLAQUE NORD-AMÉRICAINE
PLAQUE EURASIENNE
Séisme de Hokkaidô Tôhô-oki
4 octobre 1994
11 morts
Magnitude 8,2
Hakodate
PLAQUE DU NORD-EST
Fosse des Kouriles
Aomori
éisme de Niigata
16 juin 1964
26 morts
Magnitude 7,5
Séisme de Yamagata
18 juin 2019
0 mort
Magnitude 6,7
Séisme d'Iwate-Miyagi
14 juin 2008
17 morts
Magnitude 7,2
Séisme de Tokachi-oki
26 septembre 2003
1 mort
Magnitude 8,0
ne de
a-Chûetsu
obre 2004
rts
ude 6,8
Akita
Morioka
Fosse du Japon
PLAQUE PACIFIQUE
Cartographie : Aurélie Boissière, www.boiteacartes.fr
Séisme de Jôgan
13 juillet 869
1 000 morts
Magnitude 8,3 - 8,6
Côte Pacifique du Tôhoku - 2011
Yamagata
Sendai
Séisme de Shôwa Sanriku
3 mars 1933
1 522 morts
Magnitude 8,1
Honshû
Séisme d'Aizu
27 septembre 1611
3 700 morts
Magnitude 7,9
Séisme de la côte Pacifique du Tôhoku
11 mars 2011
19 759 morts
Magnitude 9,0
Séisme de Nagano
22 novembre 2014
0 mort
Magnitude 6,7
Fosse du Japon
Tôkyô
okohama
Séisme du Kantô
1er septembre 1923
142 800 morts
Magnitude 7,9
Kantô - 1923
Épicentre
Zone de rupture
Suzu
Séisme de Noto
Wajima
Tôme
Anamizu
Mer du Japon
Ganmon
Centrale nucléaire de Shika
Shika
Fukui
Baie de Toyama
Intensité sismique maximale selon les zones (sur 10)
10
9
8
7
20 km



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

La cité portuaire porte les stigmates du raz de marée qui a suivi la puissante secousse qui s'est produite à 16h10.

1er janvier, péninsule de Noto

Alors que les habitants de Suzu et d'autres villes fêtaient le Nouvel an, la terre a tremblé, provoquant le chaos.

Le séisme de magnitude 7,6 qui a ébranlé la péninsule de Noto le 1er janvier a frappé alors que les habitants célébraient le Nouvel an. Le *shôgatsu* est l'une des rares périodes de l'année où les Japonais peuvent profiter de quelques jours de repos. C'est l'occasion aussi pour beaucoup de gens âgés des campagnes de recevoir leur famille venue de la ville.

Alors que ce sont les imposants tsunamis qui avaient été les principaux responsables des pertes dans le Tôhoku lors de la catastrophe du 11 mars 2011 (voir *Zoom Japon* n°9, avril 2011), les 241 victimes du séisme de Noto ont en majorité été retrouvées sous les décombres de leurs demeures qui n'ont pas pu résister à l'extrême intensité de la secousse initiale et aux fortes répliques qui ont suivi, la plupart d'entre elles étant des maisons en bois construites avant 1981 et l'introduction de réglementations plus strictes en matière de tremblements de terre. La tragédie de Noto a été amplifiée par deux éléments que l'on retrouve dans de nombreuses zones rurales du Japon : une population très âgée et l'isolement d'une région difficile d'accès. Ainsi, dans l'Oku-Noto, la partie nord de la péninsule qui comprend les communes de Wajima, Noto, Suzu et Anamizu, la moitié des habitants a plus de 65 ans, ce qui est bien plus que la moyenne nationale de 29,1 %.

Près d'un mois après la catastrophe, une seule route permet d'accéder à Suzu, la localité la plus proche de l'épicentre du séisme et la seule, avec le village de Noto, à avoir été touchée par le raz-de-marée qui a suivi le tremblement de terre. Des portions importantes des routes intérieures sont coupées en raison de crevasses et d'éboulements causés par les secousses. Sans passage alternatif, la zone, qui longe la baie de Nanao, forme un goulot d'étranglement qui provoque de gigantesques embouteillages. C'est une interminable file de camions des Forces d'autodéfense, de poids lourds chargés de gravats, d'engins de chantier et de véhicules de secours qui serpente lentement à travers le relief accidenté de la péninsule. Cette difficulté d'accès a été l'une des principales raisons du retard dans l'acheminement des équipes de premier secours dans les zones les plus touchées.

Arrivé dans le centre de Suzu après de longues heures de trajet, les rues sont désertes, la principale artère commerçante n'est qu'un amas de ruines, les quartiers affectés par le tsunami sont recouverts de débris, les maisons éventrées. De hauts parleurs installés aux quatre coins de la ville résonne une voix lugubre qui répète en boucle les consignes de sécurité : *"Veuillez couper l'électricité avant de sortir de chez vous afin d'éviter les incendies"*. Des employés de la préfecture redressent les nombreux pylônes et câbles électriques couchés à terre ; devant la mairie, une longue queue s'est formée dans le froid pour une distribution de *gyûdon* (bol de riz couvert de bœuf mijoté aux oignons), offerte par la chaîne de restaurants Sukiya. Chacun récupère sa ration et retourne rapidement d'où il est venu, des centres d'hébergement provisoires ou des maisons individuelles qui ne se sont pas écroulées sous les secousses.

Les conditions de vie diffèrent grandement d'un centre d'évacuation à l'autre. Au lycée préfectoral Ida, construit sur les hauteurs de la ville et où 140 rescapés de la catastrophe sont hébergés, les visages sont fermés, les gens fatigués. Le bâtiment


Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Ochiai Kô a trouvé refuge dans l'école primaire.


Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

De nombreux bâtiments ont été détruits lors de ce séisme qui a fait 241 morts dans toute la péninsule.


Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Les forces d'autodéfense ont installé des bains publics pour les sinistrés.

est traversé par un courant d'air glacial, dans des salles de classe mal chauffées des personnes âgées, comme enfouies sous des montagnes de couvertures, discutent à voix faible. La plupart des rescapés retournent chez eux dans la journée comme cette vieille dame emmitouflée et portant de volumineux bagages qui brave le mauvais temps et marche lentement dans le froid. Les personnes les plus faibles ont été évacuées en bus vers un complexe sportif moderne en banlieue de Kanazawa, le chef-lieu de la préfecture d'Ishikawa, en attendant mieux. Kado Hideaki, le directeur de l'école, porte, lui aussi, la fatigue de semaines éprouvantes et avoue sa tristesse d'avoir vu partir les deux tiers de ses élèves et leurs professeurs la semaine précédente. *"Je n'ai vraiment aucune idée de quand ils pourront revenir"*, dit-il. Les conditions de vie dans la péninsule ne permettant pas un retour rapide à la normale, la préfecture a pris la décision de regrouper les écoles à Kanazawa. Seuls les enfants préférant rester auprès de leur famille continueront à fréquenter le lycée dans des classes spécialement réorganisées. Devant l'établissement, un groupe de volontaires de Chine populaire cuisine des raviolis dans de grandes casseroles fumantes. *"On a eu le droit aussi à la distribution d'associations turques, indiennes et taïwanaises !"* précise le directeur. Il a fallu de longues journées avant que les premiers produits d'urgence parviennent à Suzu, mais aujourd'hui, c'est plutôt le trop plein, le plancher en bois du grand gymnase, géré par les Forces d'autodéfense, qui sert de centre de stockage et distribution de vivres s'est littéralement effondré sous le poids de bouteilles d'eau et d'autres biens de première nécessité.

A quelques centaines de mètres de là, de l'autre côté de la rivière, le centre d'évacuation installé dans l'école élémentaire municipale offre un autre visage. Le bâtiment est bien chauffé et les militaires ont installé dans sa cour un bain public provisoire dans de grandes tentes de couleur kaki. Dans une salle de classe, un groupe d'hommes âgés, visiblement heureux d'être ensemble, discute joyeusement autour d'un grand poêle à kérosène. On y croise Ochiai Kô, une mère de famille de 45 ans est réfugiée dans l'école en compagnie de ses parents âgés de 79 et 77 ans. *"Ici, on est plutôt bien"*, confirme-t-elle. Le 1er janvier à 16 h 10, lorsque la terre s'est mise à trembler, elle se trouvait chez ses parents devant la télévision en compagnie de ses trois enfants et de son mari. *"Jamais de ma vie, je n'avais eu aussi peur, j'ai cru que j'étais dans un film de Godzilla, qu'il allait attaquer et qu'il fallait s'enfuir ! C'était terrifiant, mais les secousses étaient tellement fortes qu'il était impossible de bouger"*, se souvient-elle le visage animé. *"Par chance, notre maison ne s'est pas effondrée et nous avons pu tous en sortir sains et saufs et nous réfugier dans le jardin"*. La famille est ensuite allée trouver abri à l'école élémentaire, le centre d'évacuation désigné du quartier, alors que retentissaient les alertes au tsunami. C'est environ une demi-heure plus tard que des



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Le long de la Route des amoureux, la statue de Kannon, déesse de la compassion, a résisté au tremblement de terre.

masses d'eau ont envahi les rues du bord de mer, emportant les véhicules et éventrant les maisons. Alors que ses enfants et son mari se sont installés provisoirement dans de la famille à Kanazawa, ses parents âgés refusent de partir, elle est donc restée à Suzu pour s'en occuper. *"Ils sont en assez bonne santé, mais se plaignent tout le temps : de manger tous les jours la même chose, de ne pas pouvoir regarder la télévision, de ne pas pouvoir être avec leur chien",* soupire-t-elle. *"Ils n'ont qu'une envie, c'est de rentrer rapidement chez eux. Mais pour l'instant, comme il n'y a toujours ni eau, ni électricité, ils doivent prendre leur mal en patience".*

On dit souvent que les Japonais ont l'habitude des séismes et sont bien préparés aux catastrophes naturelles. Mais en réalité, très peu de gens ont l'expérience directe de secousses si violentes. De plus, sur les rives de la mer du Japon, les tsunamis sont beaucoup plus rares que sur la côte Pacifique de l'archipel et par conséquent la perception du risque est moindre. Enfin, la péninsule de Noto n'était pas considérée comme une zone à fort risque sismique. Par ailleurs, peu de familles suivent à la lettre les consignes des autorités qui préconisent de stocker suffisamment de vivres et d'eau pour survivre plusieurs jours en cas de très fort tremblement de terre et se laissent souvent bercer par l'idée rassurante que cela ne leur arrivera pas.

Dans les jours qui ont suivi la catastrophe, le gouvernement a été critiqué pour ne pas avoir envoyé sur le terrain les Forces d'autodéfense en nombre suffisant. A la mi-janvier, 7000 soldats se trouvaient à Noto, ce qui est bien loin des 26000 déployés à la suite du tremblement de terre de Kumamoto en 2016. Dans une interview au quotidien *Asahi Shimbun* publiée le 14 janvier, MUROSAKI Masuteru, professeur émérite à l'université de Kôbe, chercheur en matière de prévention des catastrophes et ancien conseiller de la préfecture d'Ishikawa en gestion des risques de catastrophes, faisait un étonnant mea-culpa et reconnaissait le retard de la réponse initiale. *"Je pense que les dirigeants nationaux et départementaux ont sous-estimé la catastrophe parce qu'ils n'ont pas été en mesure d'évaluer l'ampleur des dégâts immédiatement après le tremblement de terre. La réponse initiale ressemble à un désastre provoqué par l'homme",* assène-t-il. *"Le retard dans l'acheminement de biens d'urgence vers les centres d'évacuation était dû en partie à des facteurs géographiques tels que les routes coupées dans la péninsule, mais aussi au fait que le système permettant de comprendre ce qui se passait dans la zone sinistrée ne fonctionnait pas. Cela a conduit à de mauvaises décisions au sommet". "De plus, nous avons limité l'arrivée de volontaires civils de peur qu'ils gênent les Forces d'autodéfense, la police et les pompiers. Cependant, dès le début, ces services publics ne suffisaient pas : l'aide de bénévoles spécialisés était également nécessaire non seulement pour les soins médicaux et les soins de santé, mais aussi pour le soutien aux centres d'évacuation"*, ajoute-t-il. FUJIWARA Jikko, une jeune femme volontaire d'une association médicale parvenue à Noto dès le surlendemain du séisme, confirme la chose. *"On nous a fait comprendre que l'on gênait, c'était vraiment très frustrant de ne pas pouvoir se mettre au travail".*

Tout au sud de la commune de Suzu se trouve la plage de la Route des amoureux, une attraction pour touristes inspirée d'une légende d'amoureux malheureux qui remonte à la guerre de Genpei (1180-1185). Une élégante statue de Kannon, la déesse de la compassion, érigée pour commémorer cette histoire a miraculeusement été épargnée par le séisme et le raz-de-marée qui ont défiguré le rivage à cet endroit. Dos à la mer, elle observe de son piédestal le passage des voitures. Il faudra sans doute de très longs mois pour que les touristes reviennent à Suzu, mais Kannon est déjà là, prête à les accueillir.

ERIC RECHSTEINER

TÔME Un drame pour la riziculture

Si les habitations y ont moins souffert en apparence, le séisme a fortement endommagé les infrastructures agricoles.

Tôme, district perché dans les montagnes d'Oku-Noto, est une succession d'étroites vallées recouvertes de rizières en terrasse, les maisons sont éparpillées le long de cours d'eau et de forêts de hêtres et de conifères. Les habitations, imposantes bâtisses en bois, témoignent de la richesse passée de ce grenier à riz. Le long de la route qui y mène, le paysage varie du tout au tout, certains villages très endommagés, maisons effondrées et routes défoncées, semblent abandonnés, d'autres paraissent avoir été épargnés par les forces telluriques.

Tôme donne de prime abord l'impression d'avoir tenu bon, ses belles fermes traditionnelles sont intactes et leurs lourds toits de tuiles noires ruissellent sous la pluie glaciale. La région est normalement en hiver recouverte d'une épaisse couche de neige mais, ici aussi, le réchauffement climatique bouleverse la donne : il y a cette année très peu de neige à Noto, elle alterne avec des épisodes de pluies qui la font fondre. Plus en avant dans le village cependant, un pan entier de montagne s'est affaissé et le glissement de terrain a emporté des pylônes électriques. Tôme se trouve donc sans électricité mais aussi, comme toute la péninsule, privé d'eau, les secousses ayant endommagé les conduites ainsi que les stations de pompage et d'épuration.

SHÛDEN Katsuyoshi, un riziculteur de 70 ans, que *Zoom Japon* avait rencontré il y a deux ans (voir *Zoom Japon* n°114, octobre 2021) assure la responsabilité de l'un des deux centres d'hébergement provisoire que compte le village. C'est l'heure du déjeuner, des tables basses sont alignées sur les tatamis de la grande pièce principale. Boules de riz *onigiri*, légumes marinés *tsukemono* et thé vert en bouteilles de plastique sont partagés par une quinzaine de personnes tenues au chaud par un poêle à kérosène, l'ambiance est détendue.



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

SHÛDEN Katsuyoshi s'inquiète des conséquences à long terme sur l'avenir de la production locale.

Les deux centres hébergent environ 70 personnes. Certaines d'entre elles habitant dans des parties reculées du district ont dû être évacuées par hélicoptère juste après le séisme, car les routes menant à leurs hameaux avaient été détruites par des glissements de terrain. Ce sont les Forces d'autodéfense qui ont procédé à l'évacuation afin de regrouper les habitants et faciliter l'organisation des secours et la distribution de vivres. Mme HASHIZUME, une vieille dame qui perd un peu la tête et semble heureuse d'être si bien entourée dans son logis provisoire, raconte son aventure. *"Je n'ai pas eu du tout peur de prendre l'hélicoptère, c'était comme monter dans une voiture !"* dit-elle fièrement.

Trois semaines se sont écoulées depuis le séisme. SHÛDEN-san, tout à l'organisation du centre, n'a pas eu le temps de souffler, la fatigue se fait sentir. La première semaine a été la plus difficile, sans eau, sans électricité, et avec l'afflux d'un grand nombre de sinistrés. *"Heureusement ici, on a du riz"*, lance-t-il. Une fois la machine des secours mise en marche, et les familles venues pour le Nouvel an reparties, les conditions de vie se sont


Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

En apparence, la zone a moins souffert qu'ailleurs.

peu à peu améliorées. Le centre a été doté de toilettes chimiques, une compagnie privée est venue installer des antennes satellites pour recevoir la télévision, et surtout des groupes électrogènes qui assurent l'approvisionnement en électricité du centre ont été installés par des employés de la préfecture de Wakayama venus en renfort. *"Nous n'aurions jamais pu nous en sortir sans eux, 60 % des habitants de la commune sont des gens âgés"*, explique-t-il.

Lorsque le tremblement de terre a frappé, le riziculteur se trouvait en famille en train de jouer avec ses petits-enfants, le plus jeune d'entre eux endormi. Le père du petit a eu le réflexe de se jeter sur son berceau afin de le protéger et malgré le bruit effroyable provoqué par les très fortes secousses, les bris de verre, la chute du crépi des murs, le bébé ne s'est pas réveillé et la superbe maison de famille, une immense bâtisse en bois construite à la fin de l'ère Meiji (1868-1912), a tenu bon. Tous ont passé les trois premières nuits dans les voitures en contrebas de la maison, le moteur pouvant tourner, car il ne neigeait pas. Le téléphone, qui par chance a continué à fonctionner, a permis aux villageois de s'organiser.

L'avantage d'être dans les montagnes, c'est qu'il y a des sources, l'approvisionnement du village en eau s'est donc rapidement mis en place et a rappelé aux anciens leur jeunesse, lorsque la corvée d'eau faisait partie du quotidien et que les longs mois d'hiver s'écoulaient à confectionner des pièges pour attraper renards et lapins, à réparer les outils de la ferme, à cultiver des champignons *shiitake* ou à fabriquer du charbon. Si toutes les habitations de Tôme ont résisté aux secousses sismiques, y compris la majestueuse demeure de la famille Nakatani, monument historique de l'époque d'Edo (1603-1868), il n'en est pas de même des rizières, la principale ressource du district. *"Nous n'avons pas encore eu le temps d'évaluer tous les dégâts, mais le réseau d'irrigation a été endommagé, les terrassements se sont effondrés à de nombreux endroits, des bâtiments de ferme et du matériel ont été abîmés. Le travail dans les rizières débute normalement en avril, mais cela va être très difficile de tout reconstruire d'ici là"*, confie Shûden Katsuyoshi. *"Et puis le manque de neige est mauvais pour la culture du riz, contrairement à la pluie qui draine les sols, le manteau de neige les protège et leur permet de se reposer"*, ajoute-t-il.


Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Les deux centres d'évacuation abritent quelque 70 personnes, pour la plupart âgées.

Avec une dizaine d'autres petits producteurs de riz, il a fondé, il y a quelques années, une coopérative, dont le symbole est une libellule rouge, afin de développer l'appellation riz de Tôme et promouvoir la culture locale. Ils organisent des séjours à la ferme, ont établi un petit musée des pratiques agraires, et fidélisent les clients en leur envoyant des légumes bio et des plantes sauvages. Ils ont également le projet de rénover une maison ancienne afin de pouvoir accueillir dans le village les visiteurs intéressés par le tourisme vert. Mais tous ont déjà passé l'âge de la retraite et ces projets avancent très lentement. Comme l'aide individuelle du gouvernement en cas de tremblement de terre n'est que de 3 millions de yens (18 000 euros), beaucoup de gens âgés n'auront pas la force de reconstruire. *"Ils préféreront quitter les villages et rejoindre leurs familles en ville"*, prédit l'agriculteur. *"Moi, je souhaite relancer les projets de développement du district qui me tiennent à cœur, mais le problème, c'est qu'il n'y a pas de jeunes ici"*, soupire-t-il d'un air triste.

E. R.


Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

La célèbre demeure de la famille Nakatani n'a subi que des dommages mineurs.

SHIKA A l'ombre de la centrale nucléaire

Le souvenir de l'accident de Fukushima a été ravivé à l'occasion du séisme. Mais l'installation locale a tenu bon.



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Située à l'arrière-plan et gérée par Horuriku Denryoku, la centrale de Shika, à l'arrêt depuis 2011, n'a pas subi de dommages.

A la nouvelle du très fort séisme du 1er janvier, la réaction de beaucoup de Japonais a été de se demander si la centrale nucléaire, qui se trouve à proximité, avait résisté au choc. Le grand tremblement de terre de mars 2011 dans la région du Tôhoku, à l'origine de la catastrophe nucléaire de Fukushima, est encore dans toutes les têtes. 70 kilomètres est la distance qui sépare la centrale nucléaire de Shika, gérée par la compagnie d'électricité Hokuriku Denryoku, de l'hypocentre du séisme. Cela peut sembler une distance rassurante, mais la complexité des phénomènes sismiques fait que c'est en fait précisément dans la région de Shika, au sud-ouest de la péninsule de Noto, que l'intensité sismique (mesurée à 2 828 gal, soit proche de celle mesurée le 11 mars 2011) a été la plus forte. C'est une jolie campagne, connue entre autres pour ses kaki séchés, où de vastes plaines alternent avec des zones de montagnes.

Le petit port de pêche d'Akasumi qui se trouve lové dans une crique à seulement un kilomètre de la centrale, est composé d'une centaine de maisons en bois aux toits de tuiles noires typiques de Noto et d'un minuscule bureau de poste. Le village n'a pratiquement pas été endommagé par le séisme, toutes les maisons tiennent encore debout et seuls quelques murs de parpaings se sont effondrés. *"C'est parce que le sol est stable par ici"*, affirme la seule employée de la Poste. Rencontrée le long du port, KAWABATA Kyôko, une femme frêle de 71 ans, masque sur le visage et lunettes recouvertes de buée, raconte pourtant les terribles secousses. Elle se trouvait avec la famille de son frère, un ancien employé de la centrale, ses enfants et petits-enfants, et discutait des préparatifs du dîner du soir quand tout a commencé à trembler. *"C'était terrifiant, jamais je n'avais connu cela, les objets tombaient de partout, mais j'ai surtout eu peur quand j'ai constaté, une fois les secousses calmées, que tous les enfants avaient disparu !"* Ils s'étaient en fait glissés, comme ils l'apprennent à l'école, sous des tables basses ou dans des recoins pour se protéger des chutes d'objets. *"Ils attendaient pour sortir qu'on vienne les chercher !"* dit-elle en riant. A-t-elle eu des craintes à l'égard de la centrale ? *"Oh non, elle est à l'arrêt depuis 2011, donc on n'avait rien à craindre"*, réagit-elle d'un ton assuré. Comme il n'y a toujours pas d'eau dans le village, elle s'est réfugiée avec la famille de son frère dans le centre d'hébergement provisoire réservé aux employés de la centrale. *"On y est très bien traité"*, confie-t-elle avec un sourire.

Comme de nombreuses communes accueillant des centrales nucléaires au Japon, l'agglomération de Shika a bénéficié des mânes de l'atome et, par conséquent, de bâtiments publics plus luxueux que ceux des municipalités environnantes. Ainsi le tout petit village de Fukui, au sud de Shika, est doté d'un confortable centre communautaire qui fait office de bain public et de salle de réunion, il a été transformé en refuge provisoire pour sinistrés au lendemain de la catastrophe.

MAEKAWA Satoru, 64 ans, et chef du village en est de fait le responsable, mais aussi l'un des bénéficiaires puisque sa maison a été détruite. Vingt rescapés y sont hébergés, dont 80 % de personnes très âgées. Des cas de Covid étant apparus dans le centre, comme dans de nombreux refuges de la péninsule, masques, relevés de température et désinfection des mains sont obligatoires pour y accéder. L'accueil est assuré par des fonctionnaires de la préfecture d'Aichi venus prêter main-forte à Noto.

M. MAEKAWA veille aux conditions de confort et d'hygiène des résidents et insiste par exemple que le centre soit aéré de façon très régulière. Un des problèmes majeurs auxquels fait face le Japon, lors de désastres naturels, est en effet celui des décès indirects, essentiellement de personnes âgées ayant survécu, par exemple à la destruction de leur maison, mais qui meurent des suites des conditions de vie difficiles dans les centres d'évacuation. Maladies infectieuses dues à la promiscuité, nourriture inappropriée, manque de soins, perte de repères, ajoutés au terrible choc d'avoir perdu des proches ou de voir sa maison détruite, coûtent malheureusement la vie à de nombreuses personnes déjà fragiles.

Dans une grande pièce en tatamis bien chauffée, qu'elle partage avec une seule autre dame et qui offre une vue sur un jardin, HORITA Shizuko, 85 ans, semble trôner sur le vaste lit fait de cartons où elle est assise face à un grand écran de télévision. Sa maison s'est effondrée le 1er janvier sous la violence des secousses, elle s'est réfugiée sous le *kotatsu* pour se protéger et par chance son petit-fils, qui était venu lui rendre visite pour le Nouvel an, a pu l'aider à sortir des décombres et à trouver refuge. *"Le plus difficile est de ne pas savoir jusqu'à quand je vais devoir rester ici"*, dit-elle, encore visiblement choquée.

"Notre centre est privilégié par rapport aux autres", reconnaît M. MAEKAWA, il possède même une serre dans le jardin qui permet d'accueillir des animaux de compagnie. Nombreux sont ceux à Noto qui préfèrent en effet passer la nuit dans leur voiture avec leur animal de compagnie, plutôt que de rejoindre un centre d'évacuation où les animaux sont en règle générale interdits.

Le responsable du village retrace les semaines épuisantes qu'il vient de vivre avec tout d'abord l'afflux de réfugiés juste après le séisme, bien au-delà des capacités du centre, car de nombreuses familles se trouvaient réunies pour la nouvelle année. Les inquiétudes liées à la centrale



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

A 85 ans, Horita Shizuko attend avec impatience de pouvoir rentrer chez elle.



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Grâce à la solidarité des habitants, le ravitaillement en eau est assuré depuis la destruction du réseau.

ont été rapidement levées. *"Nous avons été prévenus rapidement que tout risque était écarté, et comme la centrale est à l'arrêt depuis 2011, il n'y avait pas de dangers majeurs"*, rapporte-t-il d'autant qu'un long mur anti-tsunami y a été ajouté après la catastrophe de Fukushima. Ensuite, il a fallu gérer les pénuries d'eau, d'électricité et de nourriture et s'assurer que chacun dans le village avait trouvé refuge. Il juge de façon sévère le travail des autorités et la confusion dans l'organisation des premiers secours. *"J'ai l'impression qu'ils n'ont rien appris de la catastrophe de 2011"*, dit-il sèchement. Ainsi les équipes de médecins ne sont-elles pas coordonnées et viennent en trop grand nombre. Il y a celle du DMAT (Diimatto, le service des secours médicaux en cas de catastrophes), de la préfecture, de la ville. *"Je passe mes journées à les renvoyer !"* se plaint-il. Le centre a également reçu la visite de nombreux politiciens locaux qui profitent de l'occasion pour faire campagne. *"Ils viennent les mains vides, mais je suis sûr que c'est l'un d'eux qui nous a refilé la Covid !"*, gronde-t-il.

Comme un mois après la catastrophe il n'y a toujours pas d'eau à Noto, les réfugiés du centre ainsi que les habitants des villages voisins doivent pour se laver se rendre dans un *onsen* (source thermale d'eau chaude) du centre-ville de Shika qui fait office de bain public. De très longues queues se forment chaque soir pour récupérer un *seiriken*, un ticket d'entrée valable pour le lendemain, à une heure déterminée. Dans certains bourgs de montagne, la solidarité villageoise s'organise, les hommes s'attellent à la corvée d'eau potable, ils se rendent aux sources et chargent leurs camionnettes de bidons qu'ils distribuent ensuite au village. Au bord de la route qui longe le rivage vers le nord, nombreux sont ceux qui, à la faveur d'une accalmie des précipitations, grimpent sur leurs toits endommagés afin de les recouvrir de bâches de plastique bleue qu'ils lestent avec des sacs du sable ramassé sur les plages. La plupart des Japonais n'ont pas d'assurance contre les séismes, les primes sont exorbitantes, et comme l'aide du gouvernement pour reconstruire sa maison en cas de catastrophe naturelle est plafonnée à 3 millions de yens (18 000 euros), cela ne suffira pas pour réparer les dégâts d'un tel séisme.

C'est le long de la mer du Japon, au nord de la commune de Shika que se trouve une attraction touristique majeure de la péninsule, la côte de Noto Kongo, qui s'étend sur une vingtaine de kilomètres, et dont le site le plus célèbre est la formation rocheuse de Ganmon (la porte de roche). Développés durant la période de haute croissance des années soixante pour le tourisme domestique de masse alors en expansion, nombre de ces sites étaient déjà en perte de vitesse, le séisme du 1er janvier pourrait bien leur avoir porté le coup de grâce. Glissements de terrain, éboulements, chute d'arbres et de rocher ont défiguré la côte, tandis que de nombreuses installations touristiques sont à terre. Plus au nord, en direction de Wajima, un autre site touristique majeur a lui aussi beaucoup souffert : le Sôji-ji qui était autrefois l'un des temples les plus importants du bouddhisme Zen au Japon. Fondé en 1321 il était l'un des deux temples principaux de l'école Sôtô et supervisait plus de 16 000 temples à travers le pays, jusqu'à ce que sa fortune décline. Nombreux bâtiments du temple et de la ville qui l'entoure se sont effondrés. Le tourisme dans la ville de Wajima rimait lui avec l'artisanat traditionnel de la laque *(Wajima-nuri)*, produite à Noto depuis des siècles et transmis de génération en génération. Il a été particulièrement touché par le séisme, entre 70 et 80 % des ateliers et maisons des quelque mille artisans de *Wajima-nuri* auraient été détruits. C'est une industrie vieillissante, ces artisans hautement spécialisés divisent le travail en plus de 100 processus différents, et la disparition d'une seule étape entraînerait l'arrêt complet de la production.

Si la centrale de Shika a tenu bon, les autres secteurs clés de l'économie locale comme la pêche, l'agriculture et l'exploitation forestière ont, à l'instar du tourisme, été dévastés. Et la reconstruction de cette région vieillissante sera difficile car les infrastructures – routes, lignes électriques et canalisations d'eau – sont très endommagées. *"Nous ne pourrons pas réparer ces dégâts en trois ou quatre ans"*, a estimé à la presse locale Hase Hiroshi, le gouverneur d'Ishikawa. Alors que la péninsule de Noto panse ses blessures, de majestueux cygnes venus de Sibérie sont de retour pour l'hiver dans les plaines de Shika, comme si de rien n'était.

E. R.

WAJIMA L'épreuve tragique des flammes

La cité portuaire, célèbre pour son marché et son artisanat, a été très meurtrie par la catastrophe du 1er janvier.

C'est en descendant la montagne vers le nord, en direction de la mer du Japon, que l'on parvient à Wajima et que l'on découvre peu à peu l'étendue des dégâts dans la plaine. Aux abords de la ville, un pan entier de montagne s'est effondré provocant un gigantesque glissement de terrain qui semble avoir englouti un hameau tout entier, le long de la route, à mesure que l'on approche, les maisons effondrées se font plus nombreuses, certaines ont comme dévissé du haut des collines. La grande avenue qui mène en ville, le long de laquelle se succèdent les magasins d'objets en laque, est déserte, toutes les boutiques sont fermées, nombreuses ont été très endommagées par les secousses. Arrivé en centre ville, un nombre incalculable de bâtisses sont entièrement détruites, un immeuble de sept étages est couché à l'horizontale au bord d'un carrefour, les bouches d'égout semblent être sorties des routes défoncées comme des champignons après la pluie.

Les incendies qui se sont déclenchés après les violentes secousses se sont rapidement propagés dévastant le fameux marché de Wajima situé au cœur du quartier des fabricants de laques et réduisant en cendres plus de 200 magasins et résidences. Face au champ de ruines, aux carcasses de voitures et de bâtiments brûlés, on réalise l'étendue de la catastrophe pour la commune, le centre-ville de Wajima ressemble aux paysages dévastés de Tôkyô après les incendies provoqués par le grand tremblement de terre du Kantô en 1923 (voir *Zoom Japon* n°133, septembre 2023). Trois semaines après le séisme, l'ambiance dans la ville est sombre, les rares habitants qui vaquent encore à leurs occupations quotidiennes se faufilent le long des ruines. Mme FURUHATA rentre tout juste du supermarché Genki qui vient de rouvrir. *"Ils ont enfin des légumes, cela change des nouilles instantanées",* glisse-t-elle en rentrant dans sa modeste maison qui a étonnamment tenu bon, celles de ses voisins sont à terre. Sur la porte d'entrée est apposée une affichette rouge. *"Kiken-Unsafe, pénétrer dans ce bâtiment est dangereux",* précise le texte des autorités. *"Non, ça va, c'est juste l'arrière de la maison qui s'est effondré",* rassure-t-elle. Nombreux sont les rescapés qui choisissent comme elle de continuer à vivre dans leur maison, même endommagée, plutôt que de rejoindre un centre d'évacuation. Employée d'une maison de retraite à l'extérieur de la ville, elle travaillait pendant le Nouvel an et raconte, encore choquée, que le plus terrible a été de ne pas savoir pendant plus de deux jours si sa fille et sa mère avaient survécu ou non. *"C'est grâce à ma fille que ma mère est encore en vie",* raconte-t-elle les larmes aux yeux. Parcourant la ville, les nombreux groupes de techniciens venus du pays tout entier s'affairent, des employés du service des eaux de Tôkyô, ou des électriciens venus de la préfecture d'Ôita, sur l'île de Kyûshû. Leur tâche semble sans fin.

OBANAYAMA Tetsuo, propriétaire du restaurant de *tonkatsu* (voir *Zoom Japon* n°62, juillet 2016)



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

L'incendie, qui a suivi la puissante secousse, a détruit le cœur touristique de la ville.


Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Sous la puissance du séisme, un immeuble s'est couché, écrasant un restaurant situé à côté.


Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Professeur d'histoire de l'art, HAMAGUCHI Yukio documente la catastrophe du 1er janvier 2024.

et de cuisine de la mer Saika-tei, tranche avec la morosité générale. Son établissement situé juste au bord du marché dévasté par l'incendie est miraculeusement intact, épargné par les flammes et les secousses. Il pointe du doigt les grands arbres qui séparent sa maison des ruines de l'incendie. *"Ces arbres, vous voyez, ce sont des* sudajii *(Castanopsis sieboldii) qui résistent bien au feu, ils ont sauvé mon restaurant !"* assure-t-il. Il se trouvait dans un *onsen* (source thermale) avec sa famille pour le Nouvel an et a découvert à son retour la ville dévastée, et son restaurant épargné. Bien qu'il ait perdu trois voisins qui ont péri dans l'incendie, il reste optimiste. *"Dans deux ans, la ville pourra repartir"*, estime-t-il.

A quelques pas du magasin Goshimaya qui produisait et vendait des articles en laque de Wajima depuis 1924, et dont l'immeuble de sept étages s'est effondré tel un château de cartes, YOSHIDA Kiyoe, une jeune femme de 35 ans, nettoie avec une amie de son âge le salon de coiffure Hair Chic dont elle est la responsable. Bien que sa boutique n'a presque pas souffert de la catastrophe, elle s'interroge sur l'avenir de la ville. *"Mes amis ont déjà commencé à partir, et je me demande si je ne vais pas faire de même"*, confie-t-elle. *"La population va sans doute diminuer de moitié. On disait que Wajima passerait de 20 000 à 10 000 habitants en 2050, mais cela va sûrement se produire dès cette année, les jeunes vont partir refaire leur vie ailleurs"*, affirme-t-elle sous le regard approbateur de son amie.

Dans une des ruelles qui mènent au port, un petit groupe d'hommes âgés fait la queue en fumant des cigarettes devant le restaurant de cuisine française l'Atelier de Noto, transformé en soupe populaire au lendemain de la catastrophe et qui prépare des repas pour les sinistrés. *"La meilleure nourriture de Wajima"*, assurent-ils. L'un d'eux, YOSHIMURA Shô, est venu d'Anamizu, une petite ville voisine au sud de la péninsule, afin de s'occuper de sa mère très âgée qui a du mal à s'adapter aux difficiles conditions de vie. La ville est, un mois après le séisme, toujours totalement privée d'eau courante. Il vient chaque jour à l'Atelier récupérer deux plats chauds et n'est pas tendre avec le gouvernement. *"Tout l'argent de l'Etat va aller à l'exposition universelle d'Ôsaka – qui ouvrira au printemps 2025 –, on ne peut rien attendre des autorités, on ne pourra compter que sur nous-même pour reconstruire la région"*, lance-t-il amer. *"Mais c'est le propre de l'homme de reconstruire. Donc on va s'y mettre, et puis au Japon on doit vivre avec les tremblements de terre"*, poursuit-il. Un de ses voisins dans la file nuance. *"Après le séisme de 2007, on pensait tous que le pire était derrière nous et on s'était laissé aller à croire qu'un grand tremblement de terre ne viendrait plus"*, rappelle-t-il. Et concernant l'activité sismique intense dans la péninsule depuis 2020 ? *"Pas un seul Japonais vous dira qu'il s'attendait à un tel désastre !"* tranche-t-il.

Quelques pâtés de maisons plus loin, SAKASHITA Masato, 50 ans, s'inscrit en faux. *"Comme depuis trois ans, la terre tremblait tout le temps à Noto, j'étais certain qu'un grand séisme allait se produire"*, affirme-t-il. *"Mais tout de même pas un 1er janvier !"* ajoute-t-il en riant. Peintre en bâtiment, il n'a plus ni maison, ni travail et raconte la terreur du Nouvel an et sa maison effondrée sur sa famille réunie pour les fêtes. Par chance, tous ont réussi à en sortir, y compris leurs deux chats, et à se ruer dans la voiture alors que résonnent les alertes au tsunami. *"On s'est retrouvé coincés dans un embouteillage de véhicules qui se dirigeaient tous vers la montagne"*, raconte-t-il. *"On voyait depuis les hauteurs la ville brûler dans le noir"*. Il a passé les premières nuits après la catastrophe dans sa voiture avec sa femme et leurs chats. Aujourd'hui hébergé dans un centre d'évacuation, il a déposé une demande de logement préfabriqué provisoire, dont des centaines doivent être construits, et occupe son temps libre en participant avec son épouse à la distribution de biens – reçus en quantité des quatre coins du Japon – aux autres sinistrés. Ce jour-là, de la nourriture pour animaux de compagnie. Une seule chose manque encore vraiment, de grandes bâches bleues en plastique, omniprésentes au Japon et utilisées à Noto pour recouvrir les toits et les


Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Les Sakashita se mobilisent pour les autres.

pierres tombales endommagés par le séisme.
Dans l'enceinte du sanctuaire Jûzô, dont la plupart des bâtiments encore décorés des pins et bambous du Nouvel an ont été détruits, une association de restaurateurs d'Ôsaka a installé des tentes blanches à l'abri desquelles de jeunes hommes préparent activement des nouilles *yakisoba* et autres plats à la mode du Kansai. Une centaine de personnes font la queue dans le froid glacial. *"Il y a presque chaque jour des distributions de nourriture"*, explique un jeune garçon dans la file d'attente. Et brandissant son téléphone, il ajoute : *"Il suffit de chercher"*. Il a été informé de la distribution du jour sur le compte Instagram du sanctuaire.
Au beau milieu des ruines du marché de Wajima, un homme aux cheveux gris semble ausculter les gravats et photographie avec un petit appareil photo, pendu à son cou par une ficelle, les plaques de tôle déformées par la violence de l'incendie, les traces de vie épars. *"Êtes-vous à la recherche de la beauté au beau milieu de ces décombres ?"* se risque-t-on en l'approchant. Il s'arrête, surpris, et répond : *"C'est exactement cela ! Mais je n'ose pas le dire, les gens ne comprendraient pas."* Hamaguchi Yukio, professeur d'histoire de l'art à la retraite, habite juste de l'autre côté de la rivière qui longe le marché jusqu'à la mer. Il explique que, depuis le grand incendie, il a pris plus de 2 000 photographies du marché, pour essayer de trouver un sens à la désolation. Il rappelle l'histoire plusieurs fois centenaire des laques épurées de Wajima (voir *Zoom Japon* n°114, octobre 2021) et se lamente qu'une si précieuse tradition soit partie en fumée. Mais pointant du doigt les nombreuses carcasses calcinées de voitures, les innombrables objets éparpillés, il explique que le défi de la reconstruction devrait être l'occasion de s'interroger sur les priorités que la modernité a données à nos existences. *"Le confort matériel, l'enrichissement à tout prix, l'accumulation de biens de consommation ont pris le pas sur la recherche du beau et de la perfection qui prévalaient chez les artisans d'autrefois"*, explique-t-il. *"Voyez ces maisons, elles se sont effondrées sous le poids de leur imposante toiture qui étaient aussi un signe de statut social"*. *"Au Japon, la commodité de la vie quotidienne prévaut sur tout. Il nous faut donc reconstruire, mais différemment, en revenant aux origines, en nous interrogeant sur ce que doivent être les priorités de nos existences"*, ajoute-t-il.

Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Entre 70 et 80 % des ateliers et des maisons des artisans de la laque ont été détruits à Wajima.

Au beau milieu des ruines du marché, dans une zone pourtant interdite d'accès au public, un petit groupe de jeunes gens, une fille et quatre garçons, se promène. Ils sont venus spécialement de la banlieue de Tôkyô *"pour voir"*. Ils prennent des selfies devant les carcasses de voitures brûlées, et l'on se met à douter que les sages conseils du professeur Hamaguchi soient un jour entendus.

E. R.

Ce reportage dans la péninsule de Noto n'aurait pas été possible sans la participation active de notre représentant au Japon, Kashio Gaku. Qu'il en soit vivement remercié.

TRADUCTION Honneur à la poésie classique

Le prix Konishi de traduction littéraire a été attribué à Michel Vieillard-Baron, spécialiste de poésie classique japonaise.

Si ce n'est à vous
A qui donc les montrerai-je
Ces fleurs de prunus ?
Leur éclat et leur parfum
Vous, les saurez apprécier.
(n° 38, p.93)

Le chant du coucou
N'a rien de particulier
Et pourtant jamais
On n'est las de l'entendre
Même après toutes ces années...
(n° 359, p.200)

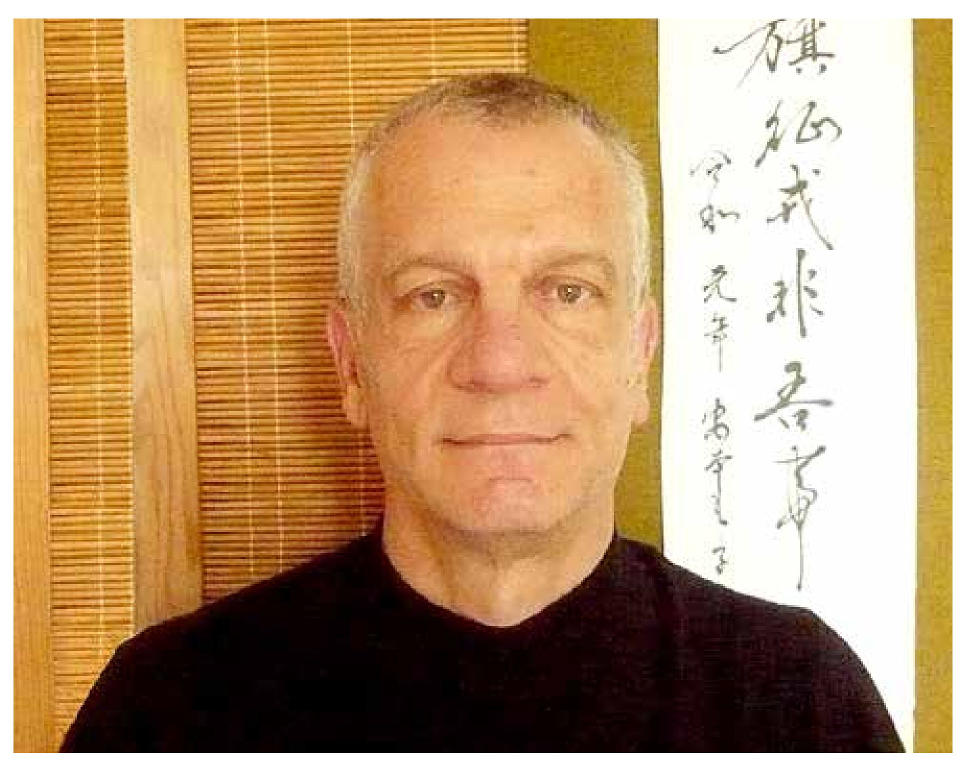
Le Prix spécial du jury, qui *"distingue une contribution exceptionnelle à la connaissance par le public français d'une œuvre fondamentale de la culture japonaise"*, est décerné cette année à Michel Vieillard-Baron pour sa traduction du *Kokin waka shû, Recueil de poèmes japonais d'hier et d'aujourd'hui* (Les Belles Lettres, 2022). L'éminent spécialiste de la poésie japonaise classique, titulaire de la chaire de Philologie japonaise à l'Ecole Pratique des Hautes Etudes, chercheur au Centre de recherche sur les civilisations de l'Asie orientale (CRCAO), a bien voulu s'entretenir avec *Zoom Japon* à propos de son travail de traduction de la poésie.

Tout d'abord, pouvez-vous nous parler du livre ? Que représente-t-il au Japon ?
Michel Vieillard-Baron : Ce Recueil est la première anthologie de poésie japonaise, en langue vernaculaire, compilée sur ordre impérial. Il y en aura vingt autres auxquels elle servira de modèle. Ce sera le canon de la poésie japonaise classique pour tous les siècles suivants. C'est sans doute une des œuvres les plus importantes de la littérature japonaise classique.
Une particularité est le soin extrême apporté au classement des poèmes pour décrire l'évolution d'un thème, saisons et amour principalement mais aussi voyage, noms de choses, etc. Par exemple, vous commencez avec le premier poème de printemps et quand vous terminez le dernier poème d'hiver (n° 342), vous avez parcouru toute une année poétique, avec tous les phénomènes liés à l'évolution des saisons. De même pour les poèmes d'amour qui décrivent le déroulement d'une relation, du début, alors que les amants n'ont pas encore pu se rencontrer (n° 469) jusqu'à la rencontre, puis la séparation (n° 828). Il s'agit là d'un travail de mise en forme impressionnant, dû au génie propre des compilateurs : ce système n'est pas hérité de la tradition chinoise. Cette utilisation des poèmes courts pour décrire un motif plus large, comme la mosaïque, me semble remarquable. Une publication d'extraits dénaturerait ce travail, comme si on ne montrait que des petits carrés ici ou là de la mosaïque alors qu'il faut vraiment voir le motif global. Tout le monde ne lira peut-être pas l'anthologie dans son intégralité, mais il faut au moins pouvoir le faire.

Vous avez une longue expérience de la traduction de la poésie classique japonaise.
M. V.-B. : Une quarantaine d'années ! Depuis mes études universitaires et ma thèse sur Fujiwara no Teika (1162-1241), grand poète et philologue, je m'intéresse au *waka*, cette "poésie japonaise" écrite en langue vernaculaire, de 31 syllabes réparties en 5 vers de 5, 7, 5, 7, 7 pieds, appelée aussi *uta* "chant" ou *tanka* "poème court". A mes yeux, traduire, c'est traduire de la poésie japonaise classique. Il y a très peu de traducteurs de littérature classique et encore moins de poésie. Or, il y a beaucoup de textes importants et je pense que c'est dans ce domaine que je peux apporter quelque chose.

Comment traduisez-vous ?
M. V.-B. : C'est toujours un défi de tenter de rendre le plus fidèlement possible, le plus poétiquement possible, ces poèmes japonais, en respectant autant que possible le mètre (le nombre de syllabes qui composent un vers), mais sans toutefois m'y contraindre quand cela force trop le sens en français. Je pense que la première chose à respecter, c'est le sens du poème. C'est une différence fondamentale avec, par exemple, le travail de René Sieffert [1923-2004, éminent japonologue, professeur à l'Institut National des Langues et Civilisations Orientales (INALCO), traducteur de très nombreux ouvrages] qui respectait absolument le mètre. Une autre chose importante est de donner en notes les clés nécessaires à la compréhension des nuances, car ces poèmes ont été composés au Japon, entre le VIIe et le Xe siècles, il y a donc nécessairement des éléments qui échappent au lecteur français du XXIe siècle. Je pense que ce travail est indispensable pour rendre aussi accessible que possible ces poèmes qui sont cités dans de nombreuses œuvres littéraires classiques, *Le dit du Genji* par exemple [traduction René Sieffert, Verdier, 2011], mais aussi la prose ultérieure ; ils font partie des connaissances fondamentales des Japonais et innervent encore la culture japonaise contemporaine, dans ses représentations de la nature par exemple.

Je comparerais mon travail de traduction au tricot. Je traduis un seul poème à la fois, dans l'ordre de présentation dans l'anthologie, j'essaye de faire une traduction aussi impeccable que possible dès le départ, sans laisser de traductions en suspens pour y revenir plus tard, ce que font certains traducteurs qui reprennent sans cesse jusqu'à la fin. J'ai besoin de considérer que le travail est aussi définitif que possible pour avancer. Je rédige les notes en même temps. Le plus difficile pour la traduction du *waka,* c'est que vous pouvez lire le poème japonais, le déchiffrer en vérifiant éventuellement le vocabulaire inconnu et ne toujours pas en comprendre le sens. Pour le saisir et donc le traduire convenablement, savoir ce qui est important selon la tradition poétique est nécessaire. Mon étude des textes théoriques de l'époque m'a permis de me familiariser avec les critères d'évaluation, les considérations esthétiques de l'époque. Les poètes avaient une certaine liberté, mais le vocabulaire et les images, sont limités. Par conséquent, connaître le code est essentiel pour saisir l'idée de l'auteur sur laquelle chaque poème est composé, que le coucou a chanté plus tôt que d'habitude, ou que la lune qui devrait être claire est un peu voilée, par exemple.


Corinne Quentin pour Zoom Japon

Michel Vieillard-Baron traduit de la poésie depuis une quarantaine d'années !

Qu'en est-il de la poésie moderne ou contemporaine ?

M. V.-B. : La traduction de la poésie japonaise contemporaine pose d'autres problèmes et demande une autre manière de traduire qui n'a rien à voir. Le *waka* est une poésie extrêmement codifiée, contrainte, avec un mètre particulier de 31 syllabes, alors que la poésie moderne et contemporaine est beaucoup plus libre. J'ai participé à un groupe de traduction et nous avons travaillé collectivement sur deux recueils de HAGIWARA Sakutarô (1886-1942), *Aboyer à la lune* et *Le chat bleu* pour lesquels nous cherchons un éditeur, mais je préfère me concentrer sur la poésie classique.

Je me permets une question un peu provocatrice. Que pensez-vous de l'attrait particulier pour le *haiku* en France ?

M. V.-B. : Cet attrait est d'abord dû au nombre plus important de traductions de *haiku* que de *waka* qui se comptent sur les doigts d'une main. Il y a une plus grande immédiateté de compréhension du *haiku*, moins codé, avec moins de références suggérées. Le *haiku* correspond davantage à l'air du temps, à l'image la plus courante en France de la culture japonaise : on profite de l'instant, on s'émerveille d'une feuille qui tombe, le *waka* est plus exigeant. Il existe une association du *tanka* francophone [www.revue-tanka-francophone.com], mais ces poèmes en français sont plus libres dans la forme et le fond. Quand je faisais des conférences, j'expliquais toujours que le *haiku* en tant que poème indépendant est une création du XXe siècle. Quelqu'un comme MATSUO Bashô [1644 -1694] n'aurait jamais conçu un *haiku* indépendant, ce genre de poème était soit inséré dans un texte en prose, *haibun*, pour exprimer une émotion, soit composé collectivement ; le *haiku* indépendant, qui est le plus connu en France, date de MASAOKA Shiki [1867-1902], c'est donc assez récent.

Avez-vous des projets en cours ?

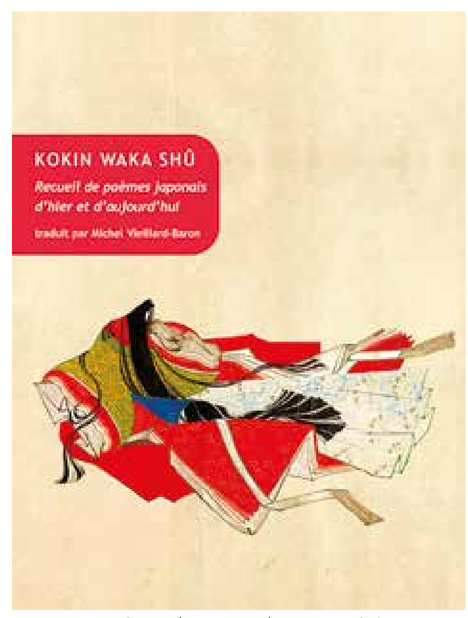
M. V.-B. : La traduction de la huitième anthologie impériale compilée trois siècles après la première. Elle est plus longue et surtout plus difficile à traduire, car la plupart des poèmes sont des *honka-dori,* des poèmes composés en faisant référence à d'autres poèmes plus anciens, qu'il faut donc aussi traduire, ce qui revient à traduire environ quatre mille poèmes ! Le Recueil paru en 2023 m'a pris environ 5 ans,

je pense qu'il me faudra 8 ou 10 ans pour cette huitième compilation…

Quelles œuvres apprécieriez-vous de voir traduites en français, même si vous ne traduisez pas vous-même ?

M. V.-B. : Le lectorat français dispose déjà d'œuvres classiques grâce à René Sieffert, mais je pense que sa traduction du *Dit du Genji,* assez difficile à lire mériterait une nouvelle traduction. Il y a d'autres romans classiques [de l'époque Heian 794-1185] qui n'ont pas encore été traduits : *Sagoromo Monogatari* [fin XIe siècle, les aventures galantes, chagrins et inquiétudes du héros Sagoromo], *Utsuho Monogatari/Le roman de l'arbre creux* [Xe siècle, un récit sur des amours et conflits dans la société aristocratique de Heian ayant précédé *Le Dit du Genji* et *Notes de chevet* dans lesquels il est cité]. Il est vrai que ce serait des travaux difficiles. Mais une étudiante a fait sa thèse sur *Utsuho Monogatari*, peut-être voudra-t-elle se lancer dans cette traduction ?

Avec un groupe de traduction collective, nous sommes en train de traduire trois traités de *renga* ["poème lié" ou poème collectif] et un *renga* de NIJÔ Yoshimoto [1320-1388] qui en est le grand maître. En France, il n'y en a pas un seul traduit de façon satisfaisante. C'est un travail extrêmement difficile, car il s'agit de poésie très référencée, mais il en existe un nombre relativement important en anglais. Il y a donc des pans entiers de la littérature classique qui restent inconnus en France. Il faudrait vraiment compléter, car il manque des choses importantes.



Le Prix Konishi a récompensé un travail de 5 ans.

Mais ce n'est pas facile… Traduire des œuvres classiques prend beaucoup de temps et les spécialistes français sont trop peu nombreux, nous sommes peut-être une dizaine… Il n'est pas possible de vivre de la traduction de littérature classique, un revenu parallèle d'enseignant par exemple est nécessaire. Heureusement, il y a de jeunes doctorants prometteurs. La relève me semble assurée, mais elle l'est en nombre limité… Arthur Defrance, dont la thèse *La poésie de l'époque de Nara* a reçu le Prix Shibusawa-Claudel 2023, est justement une de ces personnes. Je suis ravi qu'il ait été récompensé par le Prix Konishi d'encouragement pour une traduction, d'autant plus qu'il s'agit d'une œuvre hors de son champs de spécialisation.

PROPOS RECUEILLIS PAR CORINNE QUENTIN

AVENIR La jeune garde est au rendez-vous

Grâce à sa brillante traduction de *L'Impérialisme de la liberté,* Arthur Defrance montre que la relève est déjà là.

Couronné par le Prix d'encouragement 2024 pour sa traduction de *L'Impérialisme de la liberté. Un autre regard sur l'Amérique* de NISHITANI Osamu (Seuil, 2022), Arthur Defrance s'est entretenu avec *Zoom Japon* pour évoquer sa démarche de traducteur. L'occasion également de saisir les motivations du prix Konishi à encourager les jeunes talents dans le domaine de la traduction.

Comment vous êtes-vous formé à la traduction ?

Arthur Defrance : D'abord à la traduction depuis l'allemand et les langues classiques lors de ma scolarité en classe préparatoire, puis, pour le japonais, selon un enseignement plus rigoureux en licence et master à l'INALCO. J'ai eu l'occasion de faire des traductions lors de conférences et, pendant mes premières années de doctorat, j'ai pu publier, en 2021, la traduction du cycle de conférences du professeur SAITÔ Mareshi intitulé *Qu'est-ce que le monde sinographique ?* aux Presses du Collège de France.

Pourquoi avoir traduit *L'Impérialisme de la liberté* ?

A. D. : Il peut sembler étrange qu'un doctorant en études japonaises se spécialisant dans le Japon ancien traduise un essai philosophique contemporain. Alain Supiot, directeur de la collection *Poids et Mesure du Monde* aux éditions du Seuil m'a proposé ce travail et je l'ai accepté. Son objectif de faire entendre les voix d'intellectuels hors de la sphère occidentale et plus aptes à en critiquer les points aveugles et les faiblesses, me séduisait. L'essai de NISHITANI Osamu réalise un délicat équilibre entre la documentation historique, la pensée philosophique et la plume

de l'essayiste. Cela m'a semblé, dès la première lecture, répondre à l'attente de M.Supiot.

Quelles ont été les principales difficultés rencontrées ?
A. D. : Le grand nombre de citations et de références (Thomas Hobbes, Carl Schmitt, Stefan Zweig, Herman Melville ou le journal de Christophe Colomb par exemple) a demandé des recherches sur les sources, pour une mise en dialogue des traductions japonaises, des originaux dans les différentes langues, ainsi que des traductions françaises préexistantes.
Mais la plus grande difficulté a tenu au style : essayiste, précis, incisif, mais aussi imagé, qui coule sans heurt dans la langue originale. Le texte français devait rester plaisant à lire, sans perdre la rigueur nécessaire à la démonstration. Il y avait peu de modèles, car l'essai n'est pas un genre très traduit, il fallait donc trouver un ton à même de rendre ce style particulier, en maintenant l'équilibre entre volonté de clarté et désir de conserver les cadences de phrase, les images et même les bons mots de l'auteur.

Quelles ont été vos méthodes de travail ?
A. D. : Les nécessités de la maison d'édition exigeaient que le travail soit terminé en six mois environ. J'ai fait en sorte de traduire 4 pages chaque matin de la semaine pour arriver rapidement à un premier jet. A la fin de chaque chapitre, nous discutions avec l'auteur et parfois avec le directeur de collection, pour corriger d'éventuelles erreurs, vérifier le sens d'une expression difficile et convenir de traductions fixes pour certains termes récurrents. Travailler en collaboration avec l'auteur a été un immense plaisir. Sa connaissance très fine du français lui permettait de proposer des traductions pour les mots les plus difficiles. Je suis aussi très reconnaissant aux éditions du Seuil de m'avoir permis de reprendre les notes de l'original et d'en ajouter pour donner des précisions historiques ou linguistiques.

L'art et la manière de préparer l'avenir

Afin de préparer l'avenir, le comité français peut décerner un Prix d'encouragement à un traducteur faisant preuve d'un talent prometteur, même si son expérience est encore limitée. L'objectif de cette récompense est d'apporter un soutien et une meilleure visibilité à une nouvelle génération de traducteurs pour les encourager à poursuivre leur activité.
Les lauréats de ce Prix ont souvent souligné que cette reconnaissance d'experts, de prédécesseurs qu'ils ont lus et souvent appréciés, est une étape importante et stimulante qui les confirme dans la volonté de poursuivre leur activité de traduction. Par ailleurs, le Prix leur apporte une aide financière non négligeable quand leurs premiers travaux doivent être menés parallèlement à d'autres engagements professionnels.
Ce Prix peut également servir aux éditeurs des livres primés dans leur présentation auprès du public et des médias, et devenir par là une référence pour les distributeurs, libraires, etc.
Par cette récompense, le jury espère pouvoir rapidement élargir ses choix à une littérature clairement destinée à un jeune public (en relation notamment avec des mangas ou des animations, notamment les "light novels"), lorsque les traductions se distinguent par leurs qualités pour tenter de restituer le style ou le rythme du texte japonais.
Les jeunes traducteurs doivent être encouragés à effectuer ce travail dans les meilleures conditions possibles. C'est pourquoi, par ce Prix, la Fondation Konishi souhaite attirer l'attention des éditeurs sur l'importance d'accompagner ces jeunes traducteurs qui formeront, demain, la relève professionnelle de ces passeurs essentiels entre auteurs, éditeurs et lecteurs, entre le Japon et la France.

C. Q.

Comment voyez-vous la situation de la traduction du japonais vers le français actuellement ?
A. D. : Les livres de philosophie et les essais japonais en général font peu l'objet de traductions en français. Au vu de l'intérêt suscité en France par la culture japonaise dans toutes ses facettes, on peut raisonnablement espérer que certains ouvrages puissent prendre place dans des collections générales (non pas dans des collections réservées aux connaisseurs de l'Extrême-Orient) et contribuer – même modestement - au rapprochement des sphères intellectuelles française et japonaise.

Avez-vous des projets de traductions ?
A. D. : Oui, dans un domaine plus proche de mes études : une traduction de la *Chronique de Masakado,* texte du XIe siècle, rédigée en chinois classique, qui raconte comment un potentat local, Taira no Masakado, en vient à prendre le pouvoir dans plusieurs provinces de l'Est et à menacer le pouvoir central de Kyôto. C'est un texte relativement difficile, mais d'un immense intérêt littéraire et historique. C'est aussi un élément capital du récit politique que le Japon s'est fait de lui-même pendant des siècles : Masakado, en effet, seul sujet à jamais avoir osé se rebeller, était une tache dans l'histoire du Japon impérial.

Propos recueillis par C. Q.

Le lauréat du Prix Konishi 2024 de la traduction en japonais d'un ouvrage français est Hata Kôichirô pour *Manuscrit trouvé à Saragosse,* roman de l'écrivain polonais francophone Jean Potocki (1761-1815), paru en trois volumes chez Iwanami Shoten. Enseignant à l'université du Sacré-Cœur de Tôkyô, M. Hata est un spécialiste de la littérature romantique française.

SORTIE **Hamaguchi fait son cinéma**


Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

C'est en travaillant sur un projet pour la musicienne ISHIBASHI Eiko que l'idée du film lui est venue.

A l'occasion de la sortie de son nouveau film le 10 avril, le cinéaste nous a accordé un entretien à Tôkyô.

Le Mal n'existe pas, le nouveau film de HAMAGUCHI Ryûsuke sera sur les écrans français le 10 avril. Acclamé dans de nombreux festivals, notamment à Venise où il a reçu le Lion d'Argent(Grand Prix du Jury). Le cinéaste, que nous avions déjà interviewé en 2018 dans le cadre d'un dossier sur la nouvelle génération des cinéastes japonais (voir *Zoom Japon* n°80, mai 2018), s'est une nouvelle fois entretenu avec nous pour évoquer son nouveau long-métrage.

Que signifie pour vous le titre *Le Mal n'existe pas* ?

HAMAGUCHI Ryûsuke : Ce long-métrage est né de la demande d'ISHIBASHI Eiko qui avait composé la musique de *Drive my car* et qui signe aussi celle de ce film. Elle m'a proposé de tourner des images muettes pour accompagner son prochain concert. J'ai pensé que filmer dans la région où elle vit et compose, entourée d'une nature riche, pourrait permettre de réaliser un film en harmonie avec son univers. C'est au milieu de cette nature que l'idée m'est venue. Ici, le mal n'existe pas, des évènements violents se produisent bien entendu, mais je n'ai pas le sentiment que c'est le mal. J'ai utilisé d'abord ce "titre de travail", et finalement, je l'ai gardé comme titre définitif du film.

Vous pensez que le mal n'existe pas dans la nature. Et dans l'être humain ?

H. R. : Il me semble difficile pour l'être humain de ne pas penser le mal, d'éviter de penser que le mal existe.

Dans les festivals, votre film a été loué pour sa *"puissance silencieuse, calme, captivante",* avec des scènes très réalistes, lentes (la coupe du bois, le transport de l'eau depuis la rivière par exemple)...

H. R. : Je suis ravi que ce film, que je n'avais pas prévu de créer au départ, qui a été pensé "à côté" d'un film musical qui m'était commandé, reçoive ce chaleureux accueil, que cette mise en correspondance de la musique, de l'image et du récit soit appréciée.

Certaines scènes font rire, tant au Japon qu'à l'étranger. Avez-vous voulu ces rires ?

H. R. : Pour la scène dans une voiture, avec une référence aux sites de rencontres, c'était l'effet recherché, ou plutôt je dirais que j'imaginais que les spectateurs riraient. Ce que je voulais surtout, c'est que le spectateur voie les deux personnages en question d'un œil différent de celui qu'il leur portait sans doute jusque-là. J'ai senti le besoin de désarmer un peu le spectateur, de le défaire de sa méfiance envers ces personnages. Dans le film, au fond, tous les personnages sont des gens qui prennent les choses au sérieux, veulent agir après une vraie réflexion. Chacun a ses propres principes, mais pas aussi inébranlables qu'il y paraît. Je ne tiens donc pas absolument à faire rire : ces scènes me semblent utiles pour que les personnages soient plus nuancés. Quoi qu'il en soit, si les spectateurs rient, j'en suis heureux.

Il semble que vous ayez écrit le scénario très rapidement.
H. R. : Environ un mois de réflexion et de recherches, et une semaine d'écriture. Le travail préparatoire prend plus de temps que la rédaction elle-même. Comme généralement dans mes films, tout était écrit, à part quelques images incluses en cours de tournage dues à la découverte inattendue d'un squelette de biche dans la forêt. Tout le reste a été écrit et tourné tel que prévu.

Même la fin dont, sans la dévoiler, on peut dire qu'elle est surprenante, voire stupéfiante ?
H. R. : Oui, même la fin. Dès le départ, j'avais l'idée qu'à un moment le père chercherait sa fille. Je pense que ce qui surprend c'est son comportement. J'ai dessiné un certain caractère pour le père, mais ce qui se passe à la fin du film vient transformer ce que le spectateur imaginait sans doute de lui ; il agit différemment de ce qui pouvait être attendu. C'est ce que je recherchais. Je pense que ce genre de fin est un plaisir qu'offre le cinéma. C'est un tournant soudain et important qui pousse à repenser autrement tout ce qui vient d'être vu.

Claude Chabrol vous a-t-il inspiré ?
H. R. : Je l'ai toujours dans un coin de ma tête. Et justement, son approche du "mal", avec distance, froideur, sagacité, est inspirante pour moi. Son regard sur la société n'est pas un simple regard critique depuis l'extérieur, il se situe à l'intérieur de cette société, parfois pourrie, et l'observe de l'intérieur. C'est aussi de cette façon que je veux faire mes films.

Vos acteurs sont excellents. Ômika Hitoshi est remarquable dans cette première apparition en tant qu'acteur. Votre direction, pour un jeu posé tout en nuances, se confirme dans chacun de vos films.
H. R. : Merci. Je prends le compliment et le transmettrai aussi à l'acteur. En fait, il est lui-même réalisateur et son moyen métrage présenté au Japon fin 2023 m'a beaucoup plu. Il a été mon assistant, notamment pour *Contes du hasard et autres fantaisies* (2021). Cette fois, il m'accompagnait pour les repérages, il était chauffeur… Or, pour vérifier des prises de décors naturels, je lui ai parfois demandé de passer dans le cadre, et c'est là que je me suis dit qu'il pourrait convenir pour le personnage que j'avais en tête. Je ne m'en étais pas aperçu jusque-là dans nos conversations courantes, mais l'association de son physique et de l'impression qu'il peut donner d'une forte vie intérieure m'a plu. Je lui ai donc proposé le rôle et il l'a accepté.

Le jeu des autres comédiens aussi est tout en finesse. Dans la scène présentant la rencontre entre habitants et responsables du projet par exemple, les répliques sont très réalistes, convaincantes.
H. R. : Je pense qu'un dialogue de cinéma se situe entre texte écrit et langue parlée. C'est une sorte d'expression humaine entre les deux. En disant le texte, le corps de l'acteur exprime cette part d'humanité du texte. Je commence par plusieurs lectures sans tentative de "jouer". C'est aussi un moment précieux d'échanges avec les acteurs à propos des personnages, des situations. Par cette répétition, peu à peu, ce n'est plus la logique intellectuelle qui intervient seule, l'acteur saisit physiquement, corporellement le texte, et trouve son expression. Cette méthode me semble particulièrement opérante pour les scènes avec des répliques d'une certaine longueur et où plusieurs comédiens sont en interaction. Bref, c'est une méthode qui appartient à l'histoire du théâtre et je me plais à l'appliquer.



Dans Le Mal n'existe pas*, Ômika Hitoshi, dont c'est le premier rôle, est tout à fait remarquable.*

Aviez-vous déjà réfléchi aux sujets principaux du film, la vie en province, le rapport entre ville et campagne ?
H. R. : Le temps passé dans le Tôhoku après le grand séisme de 2011 en particulier (voir *Zoom Japon* n°9, avril 2011) m'avait préparé à réfléchir à ces questions : les différences que j'ai perçues entre les habitants de ces régions et des grandes villes, la façon de penser la ville du point de vue de la province, ce genre de choses. Personnellement, tout en vivant dans une grande ville, je tiens à garder l'idée qu'il y a ailleurs ce genre de regard. Tout le monde utilisant un téléphone portable, un ordinateur, les informations qui circulent sont pratiquement les mêmes, mais les conditions de vie au quotidien diffèrent. Les gens en province ne sont pas systématiquement contre les idées nouvelles ou le changement. Dans le film, si le projet d'installation est raisonnable, la plupart des habitants sont prêts à l'accepter. Donc oui, j'avais déjà réfléchi avant de faire ce long-métrage, mais en écoutant les gens au cours de mes recherches préparatoires, j'ai fait le point sur ces diverses façons de voir et sur la mienne aussi.

Après les festivals, votre film entame sa vie en salles.
H. R. : Je suis toujours reconnaissant au public français de l'intérêt qu'il porte à mes films et j'attends avec impatience de voir comment il sera accueilli en France, un peu avant sa sortie au Japon. J'en suis maintenant au moment de la réflexion à son égard. Je me demande ce qui est réussi, ce qui ne l'est pas, pour pouvoir penser à mon prochain film.

Avez-vous déjà une idée ?
H. R. : Pas vraiment encore, mais je voudrais bien me lancer dans quelque chose qui serait ancré dans la société d'aujourd'hui. Pas nécessairement une histoire contemporaine, ça pourrait être un film historique. Je tiens à travailler à un projet qui exprimerait ce que je sens de notre monde, nos sentiments, nos prises de conscience. Autrement, je trouve inutile tout le temps que nécessite la préparation, puis la réalisation d'un film.

Que pensez-vous du contexte général du cinéma au Japon ?
H. R. : Cette fois, le budget n'était pas très important, mais j'ai pu travailler dans des

Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Pour le cinéaste, les budgets des productions japonaises sont insuffisants.

conditions acceptables. Par contre, pour des projets de plus grande ampleur, les budgets classiques des productions japonaises me semblent insuffisants. Je pense qu'il faudrait le double ou le triple. Le poids porte surtout sur les jeunes auxquels on demande de travailler beaucoup, avec des horaires illimités pour des rémunérations basses, souvent fixes. D'après ce que j'entends, même dans les productions importantes ou commerciales, les conditions sont mauvaises et les rémunérations aussi, à tous les niveaux des équipes et jusqu'au réalisateur. Je pense vraiment qu'elles devraient être améliorées.

Les co-productions avec l'étranger seraient-elles une solution ?

H. R. : Ces 10 voire 20 dernières années, les collaborations de cinéastes japonais avec des productions étrangères, souvent françaises, sont plus nombreuses. Et beaucoup sont réussies. Mais pour des cinéastes qui travaillent sur leur propre projet, avec leurs propres réseaux construits peu à peu, disons le "cinéma d'auteur" pour simplifier, travailler au Japon assure une certaine sécurité : le travail à l'étranger, dans une autre langue, peut être handicapant, en tout cas ce n'est pas un avantage qui va de soi. Il faut aussi s'assurer de bonnes conditions de travail préparatoire, ce n'est pas seulement une question financière : le budget peut être important mais sans ces préalables le résultat peut se révéler vide… Je pense donc que les co-productions internationales peuvent être une bonne chose, mais qu'elles ne sont pas accessibles à tout le monde. Mes espoirs vont aussi vers les producteurs japonais, notamment les jeunes : qu'ils puissent et sachent augmenter largement, bien 2 à 3 fois, leurs budgets. Sinon, il devient difficile de tourner des images de qualité satisfaisante et de bien développer un récit.

PROPOS RECUEILLIS PAR C. Q.


LA PIRE SEMAINE DE LEUR VIE !
comme un
LUNDI
UN FILM DE RYO TAKEBAYASHI
Plus d'infos
SORTIE LE 8 MAI

EDITION 50 nuances de gris en cuisine

Les éditeurs s'adaptent à la démographie de la population et répondent aux attentes d'un public vieillissant.

Ces dernières années, on assiste de plus en plus à la publication de livres de cuisine qui reflètent la société japonaise : des recettes écrites par des femmes âgées, pour les femmes âgées.

Les titres de ces ouvrages ont souvent deux points communs : ils mentionnent noir sur blanc que leurs auteurs sont d'un âge avancé et qu'elles mènent une vie modeste. *87 ans, une vie solitaire dans un vieux HLM mais remplie de petites joies ; J'ai trouvé mon bonheur à 80 ans ; Qu'est-ce qu'on mange aujourd'hui ? Des astuces pour ses repas en solo à 68 ans ; La cuisine-santé d'une veuve de 88 ans.* Dans d'autres titres, on y lit également : *"Avec une pension de 300 euros par mois", "La vie dans une campagne abandonnée", "Une vie sans dépense", "Les portefeuilles légers"...* Sur la couverture, à chaque fois, une dame élégante et toute souriante, habillée de façon simple et naturelle (chemise en lin, tablier). Ce genre de livres n'est presque jamais écrit par des hommes.

Ces ouvrages, en réalité, sont bien plus que des livres de recettes. Ils racontent aussi la vie de leurs auteurs (une professionnelle de la cuisine macrobiotique ; une femme au foyer qui a 120 000 followers sur YouTube grâce à ses vidéos de cours de cuisine ; une autre ayant gagné son indépendance financière après le décès de son mari...) et les recettes sont juste un moyen de partager leur quotidien, humble, mais paisible, et agrémenté des petits plaisirs de l'existence.

Les recettes proposées sont souvent faciles à réaliser pour une seule personne et bonnes pour la santé : *onigiri* de riz complet, smoothie tarte aux courges ultra simple, variations de plats de tofu... Certains livres suggèrent des recettes avec moins de sel, d'autres affirment qu'on peut déguster un peu de saké tous les soirs. Les modes de vie de ces écrivains sont très variés, mais elles mettent toutes en avant la même idée primordiale : *"se faire plaisir"*. Loin des postures dogmatiques ou des injonctions à manger sainement pour vivre plus longtemps, chacune de ces femmes dit écouter la voix de son corps. Prendre soin d'elle-même, dresser une jolie table avec des petites fleurs et de la vaisselle qu'elle aime. Le fait que ce type de livres se vende bien (certains à plus de 100 000 exemplaires) met à la fois en lumière le vieillissement de la société nippone, mais aussi le changement des préoccupations de beaucoup de Japonaises du troisième âge.

Dans les années 1990-2000, les auteurs vedettes de livres de recettes étaient généralement des mères quarantenaires ou quinquagénaires qui élevaient des adolescents ; elles proposaient des recettes de plats d'influence occidentale, contemporains et esthétiques qui pouvaient plaire à tous les membres de la famille, pour que les lectrices de la même génération puissent s'y identifier et se sentir fières d'être *"des bonnes mères et des épouses de bon goût"*. Aujourd'hui, ce sont toujours les mêmes femmes, mais elles ont atteint un âge plus avancé, et elles veulent cette fois-ci s'affirmer en tant que *"femmes libres et toujours optimistes"*, cherchant encore des astuces pour déceler beauté et délices dans leur vie souvent modeste.

SEKIGUCHI RYÔKO

DR

Avec le vieillissement accéléré de la société japonaise, les livres de cuisine s'adressent aux plus âgés.

LA RECETTE DE HARUYO

Dashimaki Tamago Kanikama Ankake
(Omelette roulée et sa sauce au surimi)



PRÉPARATION

Pour l'omelette

01 - Battre bien les œufs dans un bol.
02 - Passer les œufs au tamis pour obtenir une omelette plus lisse.
03 - Ajouter le *dashi*, la sauce soja, et la fécule préalablement diluée dans une partie du bouillon *dashi*.
04 - Faire chauffer une poêle avec un peu d'huile.
05 - Verser environ un cinquième du mélange dans la poêle puis l'étaler finement.
06 - Lorsque l'omelette est mi-cuite, commencer à la rouler.
07 - Huiler de nouveau la poêle et répéter l'opération jusqu'à épuisement.
08 - Déposer l'omelette roulée sur une assiette.

Pour la sauce

09 - Dans une casserole froide, disposer tous les ingrédients nécessaires à la sauce, puis mélanger.
10 - Porter le tout à ébullition en remuant avec une spatule.
11 - Ajouter la moitié du surimi coupé en morceaux ou en lamelles

Pour le dressage

12 - Verser la sauce sur l'omelette disposée dans une assiette.
13 - Décorer avec le reste de surimi coupé et parsemer de ciboulette finement ciselée.

INGRÉDIENTS (pour 2 personnes)

- 4 œufs
- 120 ml de *dashi* (bouillon japonais) ou 120 ml d'eau + poudre de *dashi*
- 1,5 cuillère à café de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de fécule

- 150 ml de *dashi*
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de riz
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de fécule
- 40 g de surimi
- Ciboulette



Gianni Simone pour Zoom Japon

Fondé en 862, le Bodai-ji constitue la pièce de résistance dans cette région apparemment hostile.

Osore-zan, un avant-goût de l'enfer

Située à l'extrême nord de l'île principale de Honshû, cette région est entourée de nombreuses croyances…

La péninsule de Shimokita plane au-dessus de Honshû comme une hache géante, apparemment prête à couper en deux le sommet de l'île principale du Japon. Elle rappelle également la faux brandie par la Faucheuse, ce squelette humain vêtu d'un linceul qui est l'une des personnifications les plus courantes de la mort.

Bien que les images évoquées par la forme de la péninsule puissent être le fruit de fantasmes morbides, Shimokita est effectivement associée à la mort depuis des siècles. Dernière partie de Honshû à avoir été "civilisée", la région du Tôhoku est riche d'un folklore ancien, bien antérieur au shintoïsme et au bouddhisme, et l'un des principaux centres de ces pratiques religieuses populaires est Osore-zan, ou mont Osore. Les croyants considèrent cet endroit comme l'un des trois lieux sacrés du Japon où résident les esprits des morts et où l'on peut entrer en contact avec eux par l'intermédiaire de médiums.

Osore-zan signifie d'ailleurs *"mont de l'effroi"*, un nom on ne peut plus approprié. En effet, la visite de ce lieu désolé est une expérience inoubliable et décoiffante. Voyons pourquoi.

L'étroite route de montagne qui y mène est bordée de statues bouddhistes taillées dans la pierre qui marquaient autrefois le chemin des pèlerins gravissant la montagne sacrée. En chemin, le bus s'arrête à un endroit où de l'eau glacée provenant d'un ruisseau de montagne est censée garantir une longue vie à ceux qui s'arrêtent pour en boire. Apparemment, la montagne ne canalise pas que de l'eau : lorsque j'ai essayé de prendre une photo de cet endroit, mon appareil photo s'est soudainement emballé et n'a recommencé à fonctionner qu'après le départ du bus.

La route serpente et grimpe à travers une épaisse forêt jusqu'à ce que, après le dernier virage, elle s'arrête brusquement au cratère stérile du mont Osore, et le vert profond des arbres est remplacé par une vaste désolation grise – une grisaille qui n'est interrompue que par le bleu du lac Usori, d'une tranquillité mortelle. Sur le chemin de la gare routière, nous passons près d'une petite rivière et d'un pont rouge. Le lac est l'embouchure de la rivière Sanzu qui, selon la tradition locale, transporte les esprits des morts et marque la séparation entre le monde physique et le monde spirituel.

Dès la descente du bus, notre nez est agressé par une odeur d'œuf pourri. En effet, Osore-zan est un volcan actif et la forte odeur de soufre provient des nombreuses sources d'eau chaude bouillonnantes du cratère, dont la couleur varie du rouge sang au jaune vif. La zone autour du lac est remplie de gaz volcanique (dioxyde de soufre), et même dans le centre ville de Mutsu, sa forte odeur peut remplir l'air lorsqu'elle est portée par les vents du nord-ouest.

Bien que l'Osore-zan soit un volcan actif, il n'y a pas de traces historiques d'éruptions, et les études géologiques indiquent que la dernière éruption a eu lieu il y a plus de 10 000 ans. Certes, une légère activité volcanique (vapeurs d'eau et gaz volcaniques) est fréquente et la région est soumise au système d'*"avertissements et de prévisions d'éruptions pour la réduction des catastrophes"* mise en place par l'Agence météorologique japonaise. Cependant, l'endroit est relativement sûr et ne figure pas sur la liste des 43 volcans japonais pour lesquels le niveau d'alerte aux éruptions a été introduit.

Il en va de même pour les gaz volcaniques. Certaines personnes ressentent des maux de tête et de la fatigue lorsqu'elles visitent le mont Osore. Il ne s'agit pas de phénomènes spirituels, mais plutôt de symptômes d'un léger empoisonnement causé par le gaz toxique. Bien qu'il ne soit pas particulièrement dangereux en général, les personnes âgées physiquement faibles et les jeunes enfants doivent être prudents. Les étincelles provoquées par les bâtons d'encens, les bougies et les cigarettes peuvent également enflammer le gaz volcanique stagnant, c'est pourquoi il est strictement interdit de les utiliser en dehors des zones désignées.

La zone la plus belle de l'Osore-zan – la véritable pièce de résistance – se trouve à l'intérieur du Bodai-ji, un temple bouddhiste fondé en 862. Bien que les premières religions populaires aient déjà considéré la montagne comme sacrée, le bouddhisme n'a pas tardé à envelopper ce lieu désolé de sa propre légende. Selon celle-ci, un moine nommé Ennin rêva qu'un jour il construirait un temple pour étudier l'ascétisme de l'école Tendai et aider les gens à comprendre le mystère de la mort. Au cours de ses voyages dans le grand nord japonais, il découvrit ce lieu. Il fut stupéfait par ce bassin volcanique, entouré de huit pics montagneux et rempli d'un lac empoisonné, qui correspond à la vision qu'il a eue dans son rêve. Pour Ennin, les mares bouillonnantes représentaient l'enfer et le vert des montagnes environnantes ainsi que la limpidité du lac constituaient un portrait idéal du paradis. Osore-zan est un objet de culte pour les habitants de la région depuis avant le XVIIe siècle. Pendant la période Meiji (1868-1912), plusieurs œuvres littéraires ont décrit l'endroit, notamment le récit de voyage *Ekishin gogo* (1893) de l'écrivain KÔDA Rohan. Par la suite, une mine de soufre a été construite sur la rive nord du lac Usori. A l'époque, le soufre était une matière première précieuse pour la fabrication de la poudre à canon, et l'armée a fait de la région une zone interdite. La mine a finalement été fermée en 1969, car la valeur du minerai de soufre a chuté après la guerre, lorsque les méthodes d'extraction du soufre du pétrole à grande échelle sont devenues plus pratiques. Aujourd'hui encore, les vestiges de la mine subsistent dans la montagne.

Le soufre mis à part, il est apparu que les montagnes autour d'Osore-zan étaient riches en ressources minérales (or, argent, cuivre, plomb, zinc, pyrite, titane, manganèse) en raison de l'activité volcanique. Les alentours du temple sont donc



Gianni Simone pour Zoom Japon

Dans cette région volcanique, l'odeur du soufre est omniprésente.


Gianni Simone pour Zoom Japon

La rivière Sanzu marque la séparation entre le monde physique et le monde spirituel.

devenus un quartier minier. Des bars et des quartiers chauds sont apparus le long de la route préfectorale menant à Osore-zan, et la route elle-même a été développée pour transporter le minerai vers le bas de la montagne. Toutes ces mines sont actuellement fermées.

L'entrée au Bodai-ji est payante. Le complexe tentaculaire lui-même vaut la peine d'être visité. La première chose que vous remarquerez en vous promenant dans l'enceinte du temple, ce sont les petits ruisseaux d'eau de source chaude. Un autre élément intéressant est le toit en acier inoxydable brillant du Jizô Hall, le bâtiment le plus proche du lac. Le choix du matériau de couverture ne semble pas si étrange si l'on considère les effets de l'atmosphère sulfureuse du mont Osore sur le cuivre plus traditionnel.

La source d'eau chaude qui jaillit dans ce lieu sacré est également utilisée comme bain public. Sur le chemin du lac, vous rencontrerez quelques maisons de bain en bois qui sont gratuites pour tous ceux qui n'ont pas peur de l'odeur et de l'eau extrêmement chaude.

Finalement, nous laissons le temple derrière nous et nous nous dirigeons vers le lac Usori par un chemin sinueux entouré de formations rocheuses basses et déchiquetées, certaines chaudes au toucher, d'autres avec des volutes de vapeur s'échappant des fissures superficielles, et d'autres encore aussi froides que leur environnement lugubre. C'est un véritable paysage lunaire, avec le lac de la caldeira qui se dessine au loin. Il est facile de comprendre pourquoi les premiers visiteurs ont cru que cette scène aride et interdite devait être d'un autre monde. En fait, l'expression idiomatique locale pour *"se casser la figure"* est *"se rendre à Tanabu"* (le district où se trouve Osore-zan) ou *"aller à la montagne"*.

C'est la présence même des sources d'eau chaude qui est à l'origine de ce genre de paysage. Autrefois, la température de l'eau était encore plus élevée et la combinaison de la vapeur et de l'eau bouillonnante transformait l'endroit en une vision de l'enfer.

A mesure que nous approchons du lac, le paysage lunaire d'Osore-zan devient soudain plat. Il y a bien longtemps, le lac était plus large et plus profond qu'aujourd'hui. Le niveau de l'eau n'a cessé de monter et de descendre, jusqu'à ce que le lac atteigne sa taille et sa forme actuelles, laissant derrière lui une vaste zone plate. Le contraste entre le lac, avec sa plage de sable blanc et son eau d'un vert émeraude éclatant, et la région environnante ne pourrait être plus grand. Si Osore-zan ressemble à l'enfer, le lac Usori ressemble au paradis.

Là encore, il y a une explication scientifique à cela. Le sable contient beaucoup de dacites, une sorte de quartz coloré qui se forme lorsque le magma durcit. Quant à l'eau, si elle est si limpide, c'est parce que du sulfure d'hydrogène s'échappe du lit du lac, ce qui la rend très acide (l'équivalent d'un jus de citron) et empêche la prolifération des bactéries. En effet, au bout d'un certain temps, on se rend compte qu'il n'y a pas de poissons dans le lac, pas d'animaux dans les environs et pratiquement pas de plantes à perte de vue. L'absence de créatures vivantes contribue à l'atmosphère inquiétante et infernale du mont Osore.

De nombreuses statues de *jizô* sont dispersées entre les bâtiments du temple et le lac. A la fin de la saison estivale des pèlerinages, les figures de pierre sont couvertes d'offrandes de vêtements colorés, et leurs socles débordent de pièces de monnaie, de nourriture, de boissons et même de jouets. Les bavoirs rouges et les bonnets tricotés à la main que portent les statues, ainsi que les jouets et autres accessoires de l'enfance offerts aux *jizô*, confèrent une note encore plus sombre à l'atmosphère déjà peu joyeuse du mont Osore. Les *jizô* sont les divinités gardiennes des enfants, et les offrandes qui leurs sont faites à les aider à veiller sur les enfants qui ont quitté notre monde et se dirigent vers l'autre. Il y a également de nombreuses roues d'épingle colorées qui tournent follement partout. Elles sont placées là en guise de service commémoratif pour les morts, car leur rotation symbolise la réincarnation.

Vous remarquerez également des dons de *waraji*, sandales de paille, autour des statues. Ces *sandales* sont destinées à l'autre rôle du *jizô*, celui de gardien des esprits des morts de tous âges. Ils effectuent des patrouilles nocturnes sur Sai-no-Kawara, la terre située entre ce monde et l'autre, et le lit rocailleux de la rivière entraîne une usure rapide des *waraji*. Lors de ses rondes, il réconforte les esprits sans abri qui sont occupés à empiler des pierres pour les stupas afin d'être autorisés à entrer au paradis. Le *jizô* effraie également les démons omniprésents qui ne cessent de renverser ces piles. Certains visiteurs d'Osore-zan donnent un coup de main aux esprits en difficulté en créant de petits tas de pierres pour eux, ou en ajoutant une ou deux pierres à ceux qui existent déjà. Cette pratique est relativement récente, car elle n'était pas très répandue il y a encore 30 ou 40 ans.

Les amas de pierres et le travail de patrouille du *jizô* sont également à l'origine des *"trois grandes merveilles d'Osore-zan"*. Même si l'on empile des rochers sur la rive le soir, ils s'effritent toujours le lendemain matin ; on peut entendre le son de la canne du *jizô* au milieu de la nuit lorsqu'il se promène dans la région ; et lorsqu'il pleut au milieu de la nuit, les vêtements du *jizô* à l'intérieur du temple sont mouillés.

Pendant le grand festival d'Osore-zan, fin juillet, et le pèlerinage d'automne d'Osore-zan, début octobre, de nombreuses personnes font la queue pour que les *itako* leur fassent le *kuchiyose*. Les *itako* sont des femmes aveugles médiums, spécialement formées pour pratiquer le *kuchiyose*, pratique qui consiste à entrer en contact avec l'esprit des morts. Les *itako* (dont le nombre a considérablement diminué ces dernières années, car beaucoup d'entre elles sont mortes ou sont trop âgées pour poursuivre leur activité, et les recrues sont de plus en plus difficiles à trouver) vivent généralement à Hachinohe et Aomori et ne se rendent à Osore-zan qu'à l'occasion des festivals annuels. Elles séjournent dans ce que l'on appelle l'*itakomachi*, une zone située près du lac où elles dressent leurs tentes, pendant toute la durée des événements.

Tout comme la pratique de l'empilement de pierres, ce n'est qu'après la guerre que le *kuchiyose* a été pratiqué sur le mont Osore, et les moines du Bodai-ji prennent soin de souligner que le temple n'est pas impliqué dans l'activité de l'*itako*. Cependant, le *kuchiyose* s'est avéré très populaire, de nombreuses personnes se rendant sur la montagne sacrée pour entrer en contact avec un être cher disparu. Malheureusement, les esprits ne communiquent que dans le dialecte local du médium, ce qui fait que les étrangers – même ceux qui parlent japonais - ne comprendront pas grand-chose. Cependant, vous pouvez ressentir l'étrange sensation de la présence du monde spirituel à chaque fois que vous vous promenez dans l'insolite paysage d'Osore-zan.

Osore-zan est l'un de ces lieux uniques où les gens viennent communier avec les morts et réfléchir à la mort, y compris la leur. De nos jours, les gens essaient autant que possible de rester à l'écart de ces pensées. Nous préférons les enfermer dans un coin secret et sombre de notre cœur. À cet égard, si la modernisation consiste à éliminer la mort de la vie quotidienne, Osore-zan est l'endroit où les gens acceptent leur mortalité.



A côté de l'enfer, le lac Usori est le paradis.

Gianni Simone pour Zoom Japon

Le lac Usori est encadré par plusieurs pics magnifiques, et la région autour du mont Osore a été désignée comme le parc quasi national de la péninsule de Shimokita. Cependant, bien que la région semble être un terrain de prédilection pour les randonnées, il n'y a pratiquement pas de sentiers de montagne. En outre, les montagnes peuvent être extrêmement escarpées et, bien qu'aucun animal ne vive autour du lac Usori, des ours sont souvent aperçus dans les montagnes environnantes.

Pour l'instant, Osore-zan et la partie sud de la péninsule (le manche de la hache) sont relativement faciles d'accès grâce à la ligne JR Ôminato qui relie les gares d'Ôminato et de Shimokita à Noheji et au reste du réseau ferroviaire. Depuis les années 1980, la compagnie a constamment menacé de supprimer cette ligne et d'autres petites lignes locales, mais pour l'instant, la ligne à voie unique est sûre. Depuis la gare de Shimokita, un bus vous emmène à Osore-zan. Les bus ne circulent que quelques fois par jour, il est donc conseillé de vérifier leurs horaires à l'avance.

Osore-zan n'a pas été entièrement remis au monde des esprits. Le magasin de *soba* situé à l'extérieur du temple propose des *sansai* (légumes de montagne) qui sont censés prolonger votre séjour dans ce monde. Le temple gère également une auberge dont les tarifs sont relativement bas, bien que les responsables du temple affirment qu'ils préfèrent louer leurs chambres à des pèlerins religieux plutôt qu'à des touristes. Passer la nuit au Bodai-ji permet de prendre des repas végétariens avec les moines. Selon votre degré d'impressionnabilité, vous trouverez le bruit des roues à picots qui s'agitent la nuit soit apaisant, soit extrêmement troublant. Certains disent entendre des enfants rire dans l'obscurité.

Gianni Simone

ZOOM ANNONCES

emplois



KINTARO Group, gère 10 restaurants dans le 1er et 2eme arrondissement de Paris et compte en ouvrir d'autres en 2023 (sushi, cuisine japonaise familiale, Izakaya, cuisine chinoise à la japonaise, takoyaki, etc...).
Dans le cadre de son développement KINTARO Group recrute : **des cuisiniers, des commis, des responsables de salle, des serveurs, des pâtissiers et des boulangers.** Vous êtes débutant ou vous avez un peu d'expérience l'essentiel c'est que vous soyez motivé.
Envoyez votre CV à
recrutement.kyujin.paris@gmail.com

Inscription à la newsletter de Zoom Japon



JAPANESE KNIFE COMPANY FRANCE recrute !! (vendeur/se, Affûteur/se)
Japanese Knife Company France commercialise sur deux points de vente à Paris, des couteaux de cuisine et accessoires, importés du Japon. La clientèle est constituée de professionnels et particuliers amateurs d'outils et accessoires de cuisine haute de gamme.
Le poste à pourvoir est à temps plein en boutique (35h00 par semaine). Un apprentissage à l'affûtage traditionnel sur pierres des couteaux, qui constitue 40% du temps de travail, sera dispensé.
Le profil recherché requiert l'usage du français courant, des connaissances en Anglais, une aisance relationnelle, l'esprit d'équipe et un sens commercial affirmé.
Un intérêt marqué pour la culture nippone (culinaire, artisanale...) serait un plus !
Le temps de travail se répartira sur les deux boutiques parisiennes (75012 et 75007).
Poste à pourvoir immédiatement
2000 euros brut
jkcfrance@gmail.com
09 8444 8931





La pâtisserie Tomo recrute à tous les postes: pâtisserie, service, barista, cuisine.
Nous cherchons à faire de belles rencontres avec des personnes passionnées du Japon et de sa langue.
L'énergie et l'esprit d'équipe sont deux qualités indispensables
Envoyez votre CV ainsi que votre projet et vos disponibilités ici :
contact.patisserietomo@gmail.com

divers



• **Bijoutier spécialisé Mokume Gane** à Lyon
Bagues de fiançailles - Alliances Info@tagane.fr
http://blog.tagane.fr/

Komon AVOCATS

Cabinet d'avocats en droit des affaires à Paris - conseils et accompagnements des chefs d'entreprises et ressortissants japonais en France

Expertises :
- Droit des sociétés
- Baux commerciaux
- Contentieux des affaires / négociations / transactions
- Arbitrage international
- Entreprises en difficulté
- Droit du travail / visa de travail
- Compliance - RGPD

Langues parlées : japonais, français, anglais

Les associés du cabinet sont également membres fondateurs de l'AAJ (Association des Avocats Japonophiles)

+33 (0)1 42 65 55 04
contact@komon-avocats.fr
www.komon-avocats.fr

Club Zoom

Cadeau du mois
Manga **Contes du caniveau**
de **Tadao Tsuge**
(Ed. Cornélius)



Participation au tirage au sort : Envoyez par mail (club@zoomjapon.info) votre numéro d'abonné et la réponse à la question suivante : Quels encarts publicitaires dans ce numéro de Zoom Japon ont attiré votre attention ?

Tous les nouveaux abonnés peuvent participer.
Jusqu'au 30 avril 2024.



100 % Japon, 100 % Original

Abonnement en ligne

www.zoomjapon.info

En vous abonnant à ZOOM Japon, vous devenez automatiquement membre du Club ZOOM. Cela vous permet de participer à un tirage au sort qui vous donnera la possibilité de gagner des livres, des DVD, des invitations à des spectacles et bien d'autres choses.

28€ Envoi en France
10 numéro / an
+ **Club ZOOM**

Publié par Ilyfunet Communication

12 rue de Nancy 75010 Paris
Tél: +33 (0)1 4700 113
www.zoomjapon.info
courrier@zoomjapon.info
Dépôt légal : à parution
ISSN : 2108-4483
Imprimé en France

Responsable de la publication : Dan Béraud
Contact publicité : pub@zoomjapon.info

Ont participé à ce numéro :
Odaira Namihei, Gabriel Bernard, Koga Ritsuko, Eric Rechsteiner, Kashio Gaku, Corinne Quentin, Aurélie Boissière, Gianni Simone, Sekiguchi Ryôko, Maeda Haruyo

Takachi Yoshiyuki, Taniguchi Takako, Masuko Miho, Etori Shôko, Marie-Amélie Pringuey, Marie Varéon (maquette)



PEFC
10-32-2813
Certifié PEFC
Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.
pefc-france.org



Notre publication

Le Japon vu par Yamada Yôji

Cinéaste le plus populaire du Japon, auteur de près de 90 films, Yamada Yôji a construit une œuvre riche et variée autour d'une exploration méthodique de l'âme japonaise dont il a cerné les forces et les faiblesses.



Claude Leblanc
13.5 x 3.5 x 21 cm
752 pages, 28 € TTC
En vente sur zoomjapon.info



PARTENAIRE OFFICIEL piccoma
ジャパンエキスポ
Japan Expo
Paris 2024
11 ▸ 14 JUILLET 2024
PARC DES EXPOSITIONS
PARIS - NORD VILLEPINTE
L'ÉVÉNEMENT MANGA ET
POP CULTURE À NE PAS MANQUER !
BIENVENUE WELCOME
TSUKASA HŌJŌ
L'ACTUALITÉ EST SUR
www.japan-expo-paris.com
JEUX VIDÉO DÉDICACES ANIME SPECTACLES MODE EXPOSITIONS
JAPON WEB CULTURE TRADITIONS MANGA ÉDITEURS JEUX VOYAGE
ARTISTES DANSE MUSIQUE PROJECTION HIGH TECH CONFÉRENCES GASTRONOMIE SHOWCASES ARTISANAT BIEN-ÊTRE
CRÉATION COSPLAY CULTURE TOURISME CONCERTS ARTS MARTIAUX RENCONTRES
GRATUIT POUR LES -8 ANS
Les tickets sont en vente sur www.japan-expo-paris.com et dans les réseaux habituels
FRANCEBILLET : Fnac - Géant - Magasins U - Intermarché - www.fnac.com - www.francebillet.com
TICKETMASTER : www.ticketmaster.fr - Auchan - Carrefour - Cora - Cultura - E.Leclerc
fnac
AMAZING
L'ESPACE K-POP,
WEBTOON, CULTURE GEEK
ET POP CULTURE MONDIALE !

NHK WORLD-JAPAN
Programmes multilingues disponibles

Apprenons ensemble le japonais !

Étudiez le japonais à votre propre rythme avec des supports pédagogiques pratiques et fiables disponibles sur les sites web et programmes de NHK WORLD-JAPAN.



Des expressions utiles et faciles à mémoriser.
Des astuces de voyage et **des informations culturelles** !

48 leçons



Maintenant disponible



NHK WORLD-JAPAN est une chaîne en anglais disponible sur :



canal 473



canal 244



canal 361



canal 548



canal 264

Regardez notre direct et retrouvez toutes nos vod sur nhk.jp/world et sur notre application gratuite.

